

Good epices

partenaire de votre réussite culinaire

POUR PASSER UNE COMMANDE

MANCHE

Olivier VAUDOIT
Responsable Commercial
06 74 94 10 11
olivier@goodepices.com

BRETAGNE

Jonathan Pinel
Commercial (Rennes)
06 61 24 90 57
jonathan@goodepices.com

LOIRE ATLANTIQUE

Philippe Lenfant
06 98 19 49 26
plenfant@philippelenfant.fr

BASSE NORMANDIE

Guillaume PEZERIL
Commercial
(Côte Fleurie / Côte de Nacre / Caen)
06 60 37 63 86
guillaume@goodepices.com

ORNE / MAYENNE

Olivier VAUDOIT
06 74 94 10 11
olivier@goodepices.com

ILE DE FRANCE

Grégoire BOSQUET
06 87 66 08 08
gregoire@reservedeceres.fr

L'ÉQUIPE

Gérant
Jean-Charles LE NEDIC

Acheteuse
Hulya ANQUETIL

Responsable Communication
Tanguy KERLEROUX

Responsable Administratif
Dany BUTOUR

Responsable Commercial
Olivier VAUDOIT

Chef Conseiller Culinaire
Thierry DESCELIERS

Responsables logistique
Alexandre LANCLUME
Jérémy LEFEVRE

Télévendeuse
Angelina ANQUETIL
Sylvie JOUHANNEAU

BUREAU

22, Avenue Pays de Caen
14460 COLOMBELLES

contact@goodepices.com
02 61 53 05 90

www.goodepices.com



Good epices
partenaire de votre réussite culinaire

CATALOGUE

Parce que **chaque produit est unique et original**, qu'il s'agisse du vinaigre vieux de 12 ans d'âges, d'une huile macérée, de l'épicerie fine...

Chacun de nos produits que nous recommandons est l'expression d'un objectif bien précis : vous proposez des produits innovants ou traditionnels accompagnés d'un service de qualité.

Notre volonté : **vous assurez une réelle qualité gustative** pour élaborer vos recettes les plus exigeantes.

Laissez vous guider

Pour vous, nous sélectionnons **les meilleurs producteurs** et nous vous proposons de vivre à travers nos produits, **un voyage des sens et des saveurs...**

Nous **sélectionnons** rigoureusement nos produits et vous **offrons des conseils éclairés** car c'est le **résultat de clients satisfaits** et c'est aussi ce qui caractérise Good'épices aujourd'hui.

L'ENTREPRISE

Née le 2 mai 2011, Good'épices a vu le jour grâce à son créateur Jean-Charles Le Nedic.

Ce passionné n'a de cesse de vouloir partager alors quand son idée mûrit, grandit au fil des années et s'attachant aux besoins spécifiques des restaurateurs... Il se lance dans l'aventure.

Sa philosophie est à la hauteur de ce passionné : **l'écoute, le respect, l'échange...** C'est ainsi qu'il instaure entre lui et ses clients, un grand climat de confiance puisqu'il répond présent à chacune de leurs attentes.

Good'épices c'est avant tout l'histoire d'une véritable passion !

NOTRE MISSION

La conception et la distribution de produits alimentaires spécialisés en épicerie... Une offre de service unique avec des produits spécifiques et essentiels.

Venez découvrir ce monde merveilleux des épices venant du monde entier, mais aussi les vinaigres à la pulpe de fruits, les huiles infusées, les poivres aux fruits... Tant de richesses à partager !

Regarder, toucher, goûter, sentir et choisir vos épices parmi une large gamme. Savoir les mettre en valeur en cuisinant plat, entrée ou dessert.

De quoi épater vos clients !

POURQUOI NOUS CHOISIR ?

Good'épices vous propose **une offre de service simplifiée, de la prise de commandes à la livraison** de vos produits qu'ils soient spécifiques ou essentiels.

Good'épices vous offre **un service d'accueil basé sur l'écoute, la proximité et la réactivité** pour la prise de vos commandes via nos commerciaux, ou par téléphone avec notre service de télévente.

Nos équipes commerciales sont à votre écoute pour analyser et définir vos besoins, de la simple demande à une demande spécifique.

Good'épices facilite également la gestion de votre temps : d'un simple clic vous accédez à notre site sur www.goodepices.com : vous commandez en toute autonomie et en toute liberté.

C'est parce que **Good'épices attache une grande importance à la commercialisation de ses produits, qu'ils ne sont disponibles que par un réseau de conseillers, car pour nous, seul un service personnalisé et de qualité vous permettra d'apprécier nos produits.**

Un délai de livraison très court puisque notre équipe de chauffeur-livreurs vous assurent une livraison en toute sérénité, vous commandez la veille avant 10h pour être livré le lendemain.

Découverte des spécifiques

Nos commerciaux vous proposent nos produits via **une découverte culinaire organisée chez vous gratuitement**. Une occasion d'échanger, de partager.

L'essentiel pour nous... c'est votre satisfaction !

LES SPÉCIFIQUES

4	●	ÉPICES
5		ÉPICES
14		MÉLANGE D'ÉPICES
19		POIVRES
25		MÉLANGE DE POIVRES
28		PIMENTS
30		SELS
32		HERBES AROMATIQUES
36		GRAINES D'ÉPICES
39		VANILLE
40	●	CONDIMENTS
41		VINAIGRES À LA PULPE DE FRUITS
42/44		HUILES
43		CRÈMES DE VINAIGRE BALSAMIQUE
45		MOUTARDES
46		VINAIGRES BALSAMIQUE
48	●	PRODUITS DU MONDE
49		SIROPS CANADIENS
50		GAMME ASIATIQUE
57		SIROPS EXOTIQUES
58		GAMME MEXICAINE
60	●	PRODUITS NORMANDS
61		VINAIGRE DE CIDRE CONFITS / POMMÉE
62	●	CUISINE MOLÉCULAIRE
72	●	CHOCOLATS
73		MARIAGE DE GRANDS CRUS
75		GRANDS CRUS DU TERROIR
78		CRÉATIONS GOURMANDE
81		INSPIRATION
82		INNOVATIONS
83		ARIAGA
84		PRALINÉ / NAPPAGE
85		PÂTES DE CACAO
86		TABLETTES
87		PERLES CRAQUANTES
88		PRÊTS À GARNIR
89		PRODUITS SERVICES

INTENSITÉ PIMENTS

APPRÉCIATION	UNITÉ SCOVILLE	
0	neutre	0 - 100
1	doux	100 - 500
2	chaleureux	500 - 1000
3	relevé	1000 - 1500
4	chaud	1500 - 2500
5	fort	2500 - 5000
6	ardent	5000 - 15000
7	brûlant	15000 - 30000
8	torride	30000 - 50000
9	volcanique	50000 - 100000
10	explosif	100000 et plus

LES ESSENTIELS

92	●	CONSERVES
93		LÉGUMES
94		CÂPRES / CHAMPIGNONS DÉS OLIVES
95		LÉGUMES MARINÉS
96		FRUITS / LÉGUMES SECS
97		CANARDS / ESCARGOTS PRODUITS DE LA MER
98	●	CONDIMENTS
99		SAUCES / DOSETTES / FLACONS HUILES / BEURRES VINAIGRES / VINAIGRETTES
100	●	FÉCULENTS
101		RIZ / BLÉ / SEMOULE / CÉRÉALE FARINES / PURÉES PÂTES
102	●	AIDES CULINAIRES
103		JUS / FONDS / BOUILLONS
104	●	CHIPS / ASSORTIMENTS
105	●	ÉPICERIE SALÉE
106	●	ÉPICERIE SUCRÉ
107		PRALINÉS / PRALINS / FONDANTS / PAILLETÉS BISCUITS / GÂTEAUX CONFITURE / PÂTE À TARTINER PRALINÉS
108		MIELS GAMME À GARNIR / CONFISERIES / FRUITS CONFITS / VIENNOISERIES NAPPAGES / DÉCORS / TOPPING OR ALIMENTAIRE
109		SUCRES / ARÔMES / COLORANTS
110	●	BOISSONS
		JUS DE FRUITS / THÉS / CAFÉS ALCOOL DE CUISINE
111	●	ACCESSOIRES EMBALLAGES

INTENSITÉ POIVRES

●	DOUX
●	CHALEUREUX
●	RELEVÉ
●	FORT
●	PUISSANT



1 AGAR AGAR POUDRE

FRANCE  150gr et 1kg

 idéal pour préparer les confitures 1 kg de fruits pour 500gr de sucre et 2gr d'agar agar.

L'agar agar en poudre est un produit gélifiant obtenu à partir d'algues rouges, appelé l'agarose une fois débarassé de tous ses éléments minéraux, il est utilisé selon son niveau de pureté dans diverses applications de biologie moléculaire.

2 ANIS EN GRAINES

EGYPTE  145gr et 1kg

 Plats salés ou sucrés, compotes, gâteaux, biscuits, salades, soupes, légumes, poissons, volailles

C'est une plante originaire des pays méditerranéens. Ses tiges sont creuses de 50 à 75 cm de hauteur. Ses fleurs blanchâtres renferment des fruits, ce sont des graines épicées, dures et un peu sucrées de 5 mm. Sa récolte se fait en juillet et août.


3 ANIS EN POUDRE

EGYPTE  170gr

 Plats salés ou sucrés, compotes, gâteaux, biscuits, salades, soupes, légumes, poissons, volailles

7 ARROW ROOT


BRESIL  1kg

 A utiliser délayé dans de l'eau à froid, avant de faire épaissir en chauffant. L'arrow root est utilisé comme épaississant par de nombreux chefs cuisiniers.

Fécule extrait des rizhomes de *Maranta Arundinacea*.

4 BADIANE OU ANIS ETOILE

INDE  80gr et 1kg

 Fabrication du pastis, de l'ouzo. En pâtisserie, il aromatise les gâteaux et galettes, marmelades. Accompagne les viandes, volailles, poissons, riz et tisanes.

La badiane chinoise ou anis étoilé est le fruit du badanier de Chine, il forme ainsi une étoile à huit branches très caractéristique, d'où le nom d'anis étoilé. Les fruits sont cueillis verts avant d'être séchés au soleil pour devenir marron rouges.

**existe également en poudre en sachet de 1kg*

5 BAIE DES DUNES

FRANCE  50gr

 Grillades, marinades...

Un poivre qui n'en est pas un puisque, à proprement parlé, il s'agit de chatons de l'aulne, fruit d'un arbre poussant uniquement dans l'hémisphère Nord.

6 BAIE DES CHOUANS

NORMANDIE  25gr

 Grillades, marinades...

Possédant les mêmes caractéristiques que sa cousine, le Poivre de Sichuan, la Baie des Chouans est d'une étonnante complexité. Elle sera très parfumée au nez, avec des notes de citron fraîchement coupé !



A



B



C

A CANNELLE BÂTONS 22CM

🌐 INDONESIE

👤 1kg

👨‍🍳 A utiliser en infusion en début de cuisson

B CANNELLE ECORCE «CASSIA»

🌐 INDONESIE

👤 120gr et 1kg

👨‍🍳 Préparation de currys, gâteaux poudings, biscuits et pains. La cannelle cassée peut-être râpée, à incorporer dans des sauces, de la viande blanche ou dans les desserts.

C CANNELLE EN POUDRE

🌐 INDONESIE

👤 120gr et 1kg

👨‍🍳 Elle agrmente le porc, les pommes de terre, les carottes, les coquilles St Jacques ou les préparations orientales.

Pour les recettes sucrées : compotes, riz au lait, glaces, parfume le vin chaud ,lait , thé, café et chocolat



A



B



7



C



D

CARDAMOME

Histoire : La plante a été domestiquée, dans le sud de l'Inde, à partir de souches sauvages qui poussent encore dans la nature. La production commerciale vient essentiellement de souches cultivées. Selon les botanistes indiens, avec la domestication, son pollinisateur a changé. La plante sauvage est pollinisée par des abeilles solitaires (Megachiles), alors que les souches domestiquées le sont par des abeilles sociales. En Europe, l'une des premières utilisations connues de la cardamome daterait du Moyen Âge. Elle entrait alors dans la composition du mélange d'épices qui participe à la transformation du vin rouge (difficile à conserver au Moyen Âge) en hypocras que l'on servait en apéritif. Elle est peu utilisée en Europe, sauf dans le pain d'épices, et dans la cuisine des pays scandinaves. On l'utilise aussi souvent pour parfumer le café ou le thé en Inde (chai masala) et le café turc (décoction de café moulu très finement).

A CARDAMOME BLANCHE

🌐 GUADELOUPE

👤 85gr

👨‍🍳 Les graines sont utilisées également pour parfumer les gâteaux, les biscuits, les charcuteries, omelettes, viandes, poissons, riz, tisanes.

La cardamome, est une plante à fleurs blanches qui produisent des capsules, gousses ovales, remplies de graines noires, renfermant une essence au parfum citronné, poivré et camphré mais au goût plutôt doux.

B CARDAMOME NOIRE

🌐 GUADELOUPE

👤 85gr et 1kg

👨‍🍳 Cuisine indienne le tikka masala, le poulet Korma, les poissons curry keralais, biryani, les plats de lentilles...

Le premier conseil est de n'ouvrir les capsules de cardamome qu'au moment de les utiliser. On peut faire usage des graines entières ou moulues, tout dépend de ce qu'on veut en faire.

C CARDAMOME VERTE

🌐 FRANCE

👤 110gr et 1kg

👨‍🍳 Indispensables en cuisine indienne, on les utilise pour parfumer le riz, poulet, mais aussi les infusions et le thé !

La cardamome possède des arômes très frais et chauds sur des notes de bergamote. Elle se compose de 2 parties : la capsule (ou cabosse) et les petites graines contenues à l'intérieur qui sont les fruits de la cardamome.

D CARDAMOME POUDRE

🌐 GUADELOUPE

👤 145gr

👨‍🍳 Boissons (vin chaud, punch, café arabe), soupes et sauces; viandes (porc, veau); ou desserts (salades de fruits, compotes, crèmes glacées)...

La cardamome poudre a un goût très fin, douceâtre et épicé semblable à la bergamote.

6 CANNELLE

🌐 INDONESIE

👤 de 120gr à 1 kg

👨‍🍳 Selon

CANNELLE BÂTONS/ECORCE CASSIA ET EN POUDRE

La cannelle poussait à l'origine sur l'île de Ceylan (Sri Lanka).

Elle fait partie de la famille du laurier; on utilise les fines branches auxquelles on ôte l'enveloppe externe. Il faut faire attention à ne pas confondre la cannelle de Chine et la cannelle.

Sa saveur douce, parfumée et suave accompagne essentiellement des plats sucrés (en Occident): gâteaux, biscuits, crèmes, compotes, salades de fruits mais aussi parfumer les gibiers mijotés, les boissons tel que le vin chaud.



8

9

10

8 CARVI

FRANCE 150gr et 1kg

Choucroutes, salades de pomme de terre, charcuteries, poissons, pâtisseries. il parfume aussi les fromages comme le Livarot, le munster...

Originaire d'Égypte. Ses fleurs blanches sont disposées en ombrelles, ses graines sont petites, incurvées, noirâtres. le carvi est récolté de mai à août. Les graines de carvi sont légèrement anisées, elles s'utilisent entières.

9 CHEVEUX DU DIABLE

FRANCE 30gr

Dans les salades ou pour la décoration d'assiette

Aide pour la décoration culinaire, les cheveux du diable sont des filaments de paprika (poivron rouge). Réalisés avec du paprika fumé, ils apportent le parfum subtil des «pimentons» et donnent des décors sublimes surtout en petite quantité.

10 CLOUS DE GIROFLE

FRANCE 100gr et 1kg

Il est utilisé dans les mélanges pour pain d'épices, les pot au feu, les soupes, les biscuits. Accompagne le bouquet garni, l'ail, l'oignon et le poivre.

Le clou de girofle est une épice à saveur âcre et piquante originaire des Iles Moluques (indonésienne); c'est aussi un très bon répulsif contre les insectes.



11

12

13

11 COMBAVA

FRANCE 115gr

Les viandes blanches, le poulet, les poissons, les marinades et les bouillons. Le combava se conjugue avec les fruits (fraises, oranges, salades de fruits...)

Le combava est un agrume, les feuilles s'utilisent dans les sauces. il possède un parfum envoûtant, conjuguant notes de citronnelle, de gingembre et de coriandre. Le Combava s'associe très bien au gâteau au yaourt, au chocolat...

12 CORIANDRE EN GRAINES

EUROPE DE L'EST 80gr et 1kg

Donnent une saveur douce aux gibiers en marinade, aux charcuteries et aux champignons à la Grec. Accompagne en cuisson les poissons, les pains et les gâteaux.

la coriandre pousse à l'état sauvage sur tout le pourtour méditerranéen et fait partie de la famille de la carotte. Le goût rappelle l'écorce d'orange...

13 CORIANDRE EN POUDRE

UKRAINE 95gr et 1kg

Elle est utilisée pour la fabrication du curry ou pâtes de curry, on s'en sert généralement aussi en terrine ou dans des saucisses ainsi que dans le tajine.



14

15

16

14 CUMIN EN GRAINES /POUDRE

INDE 110gr/130gr/1kg

Le cumin se marie bien avec les pommes de terre, les soupes, les omelettes, le ragoût d'agneau et l'agneau rôti, le sauté de porc, sauce tomate et saucisses.

Le cumin est originaire du Turkestan. Il apportera sa saveur chaude et piquante dans les conserves au vinaigre, les plats à base de chou, le chili «con carne», le couscous, les currys, les ragoûts et certains fromages (gouda hollandais et munster)

15 CURCUMA

INDE 160gr et 1kg

Accompagne parfaitement les légumes tels que les haricots, le chou fleur et les lentilles, les poissons, les crustacés et les conserves au vinaigre.

Apporte une saveur chaude et suave à vos plats. On utilise seulement le rizhème auquel on attribue des vertues digestives. épice aux arômes poivrés et très amers. Sa couleur jaune en fait un élément essentiel des currys.

16 CURRY NOIR

FRANCE 220gr et 1kg

À ajouter directement sur les poissons et crustacés, viandes blanches et canard.

A ajouter pendant la cuisson pour parfumer les sauces, plats mijotés, les marinades, les soupes, veloutés et bouillons, légumes, féculents, les salades.



17

18

19

17 CÈPES EN POUDRE

FRANCE 130gr

A utiliser dans une omelette ou pour accompagner vos plats de viandes.

18 EXCELLENCE TEMPURA

CORÉE DU SUD 200gr et 1kg

Beignets japonais ou autre préparation

La farine «excellence tempura» est une farine préparée spécialement pour réussir les beignets japonais qui composent une tempura. **Conseil:** éviter les tomates et légumes trop juteux ainsi que le bœuf et le porc qui ont tendance à durcir.

19 CRANBERRIES

FRANCE 1kg

incorporés en confiserie ou pâtisserie en recette pour des muffins, des scones, des cookies, des cupcakes, mais aussi dans le salé mélangé à du boulgour par exemple.

Cousin de la myrtille et du bleuets, le cranberry (ou canneberge) est connu pour ses vertus protectrices et ses antioxydants. Cette baie est une excellente source de vitamines et de fibres.



20 GALANGA RACINE

🌐 CHINE 🍴 90gr

👨‍🍳 Cuisine asiatique, indienne, sauce satay, boeuf en tranches fines.

Le galanga est un terme du vocabulaire courant qui désigne plusieurs sortes de plantes à rhizomes assez proches du gingembre et utilisées comme épice. Râpées ou utilisées comme telle, les faire tremper 30mn dans l'eau chaude.

21 FENOUIL EN POWDRE

🌐 FRANCE 🍴 150gr

👨‍🍳 Compagnon incontournable des poissons, des fruits de mer et des viandes blanches.

Cru, cuit, salé, sucré, fondant ou croquant, le fenouil se décline de mille façons, de l'entrée au dessert. Sa saveur anisée se marie aussi bien avec un poisson que dans une tarte aux pommes.

22 FENOUIL SUCRE

🌐 FRANCE 🍴 275gr

👨‍🍳 Décoration pour les pâtisseries, utiliser également comme confiserie.

Au parfum d'anis, le fenouil est un légume riche en micronutriments. A la consommation, il existe 3 variétés de fenouil : le fenouil sauvage, appelé fenouil commun, le fenouil doux ou anis de France et le fenouil de Florence.

23 FEVES DE TONKA

🌐 BRÉSIL 🍴 190gr et 1kg

👨‍🍳 Sur queue de langouste grillée, un carpaccio, des noix de st jacques et aussi des langoustines.

c'est le fruit du teck brésilien, un arbre qui pousse en Amérique centrale et du Sud. Depuis des années la fève de Tonka a fait son entrée dans les cuisines des plus grands chefs essentiellement dans la réalisation de desserts et certains plats.

24 FENOUIL ENTIER

🌐 FRANCE 🍴 117gr et 1kg

👨‍🍳 Rafraîchit les plats de poissons, de légumes et de pain.

Originaire d'Europe méridionale, il a un goût légèrement anisé. on peut en saupoudrer les pains, les petits gâteaux salés et assaisonner les saucisses, les farces de viandes, les currys, les plats de choux, et les tourtes aux pommes.

25 GINGEMBRE EN POWDRE

🌐 CHINE 🍴 100gr et 1kg

👨‍🍳 Parfait pour les poissons, les légumes, les soupes. Allège les viandes grasses (canard, porc). Currys, marinades et mets sucrés (pain, biscuits et fruits en compote)

c'est l'une des épices les plus connues et utilisées. Cultivé pour son rizhome depuis plus de 3000 ans en Asie tropicale. En Chine, il est utilisé pour ses vertus culinaires et thérapeutiques. Saveur fraîche et épicée.

26 GOJI BAIE

🌐 CHINE 🍴 1kg

👨‍🍳 Baies de goji séchées, l'antioxydant 100% naturel. Le goji est à utiliser tous les matins environ 30gr. Il a beaucoup de vertus médicinales.

Le goji est utilisé depuis des siècles par les Hymalayens. Le goji contient 18 acides aminés dont 8 dits «essentiels». Il renferme également 21 minéraux et oligo-éléments dont le fer, le zinc, le cuivre ou encore le phosphore et le sélécium.

27 HIBISCUS EN FLEURS

🌐 FRANCE 🍴 140gr et 1kg

👨‍🍳 Pour parfumer sauces et confitures, sirops, thés et infusions. Pour parfumer les desserts tels que crèmes brûlées, mousses, gelées ou cakes. Noix de Saint Jacques.

L'hibiscus est connu depuis la haute Antiquité. Ses fleurs rouges, séchées puis infusées apportent un goût fruité et acidulé aux préparations..

28 LAVANDE EN FLEURS

🌐 FRANCE 🍴 100gr

👨‍🍳 Parfume le gibier ainsi que les terrines. Arôme puissant qu'elle conserve très longtemps.

Toutes les lavandes sont des plantes mellifères, très recherchées par les abeilles. Venue de l'ouest du bassin méditerranéen, la lavande était déjà utilisée par les Romains pour conserver le linge et parfumer les bains.

29 MACIS

🌐 FRANCE 🍴 45gr

👨‍🍳 En plats sucrés et salés. Poissons cuits, les sauces béchamel, les râteaux de boeuf et les légumes cuits

Le macis est l'enveloppe charnue qui entoure la noix de muscade, graine du fruit du muscadier. Le macis frais est d'une couleur rouge vif puis vire au brun orangé lorsqu'il sèche. Son arôme est plus fort et plus subtil que la noix de muscade.

30 NOIX DE MUSCADE POWDRE

🌐 INDONESIE 🍴 150gr et 1kg

👨‍🍳 Se marie très bien avec avec la crème anglaise, les crèmes glacées, le vin chaud, le punch, relève les compotes de fruits et le pain d'épices.

La muscade est le fruit du muscadier. Les fruits du muscadier de la taille d'une prune et de couleur jaune orangée (le macis) et d'une amande centrale (la noix). Aussi appelée noix de Banda.

31 NOIX DE MUSCADE ENTIERES

🌐 INDONESIE 🍴 30gr

👨‍🍳 Râpée, elle se marie avec la crème anglaise, les crèmes glacées, le vin chaud, le punch, relève les compotes de fruits, entre dans la composition des raviolis.

La muscade est le fruit du muscadier. Les fruits du muscadier de la taille d'une prune et de couleur jaune orangée (le macis) et d'une amande centrale (la noix). Aussi appelée noix de Banda.



32



33



34



35



36



37



38



40



41



42



43



44

32 REGLISSE BÂTONS

CHINE 100gr

Parfume la bière. la réglisse est aussi une confiserie concentrée en sirop.

La réglisse pousse naturellement de la méditerranée à la Chine. On la cultive pour ses racines auxquels on attribue des propriétés médicinales. Son pouvoir édulcorant est 50 fois supérieur au sucre ordinaire.

33 REGLISSE POUDRE

CHINE 140gr et 1kg

Confiseries, gâteaux, tisanes, salades de fruits.

La réglisse sous la forme de poudre ou de sirop pourra être utilisée pour cuisiner des plats et desserts salés ou sucrés (viandes blanches, poissons, glaces, gâteaux, jus de fruits).

34 ROSE EN PÉTALES

FRANCE 60gr

A utiliser pour faire des confitures ou gelées de pétales de roses, sirops, cocktails, entremets, macarons.

35 SUMAC

FRANCE 190gr

Volailles, brochettes, fruits de mer, légumes, viandes, farces, riz.

Les baies de certaines espèces non toxiques sont utilisées en cuisine du Moyen-Orient comme condiment. Elles sont parfois utilisées entières, mais le plus souvent séchées puis réduites en poudre rouge foncée, au goût acide et astringent. Le sumac en poudre entre parfois (au Liban surtout) dans la composition du za tar, un mélange d'herbes et d'épices (thym, sésame,...).

36 SAFRAN EN FILAMENTS

IRAN 16gr

Paëlla valencienne, biscuits et liqueur comme le chartreuse.

Le safran est caractérisé par un goût amer et un parfum proche de l'iodoforme ou du foin, causés par la picrocrocine et le safranal. Il contient également un caroténoïde, la crocine, qui donne une tonalité jaune-or aux plats contenant du safran. Ces caractéristiques font du safran un ingrédient fortement prisé pour de nombreuses spécialités culinaires dans le monde entier, notamment dans la cuisine persane.

37 SAFRAN EN POUDRE

IRAN 10gr

En poudre, peut-être directement utilisé dans les bouillons, sauces, bouillabaisse, riz pour réaliser le riz safrané.

Le safran est une épice tirée d'un crocus, le crocus sativus. C'est de sa jolie couleur que lui vient son nom sahafaran «jaune en arabe». Chaque bulbe donne une jolie couleur d'un violet clair ou foncé. Il faut environ 60000 fleurs pour 1kg de safran.

38 THE VERT MATCHA

JAPON 140gr

Thé vert moulu

39 WASABI

CHINE 400gr

A utiliser comme une moutarde. A proposer pour les sushis et sashimis.

Mélanger à la sauce soja pour y tremper les sushis et les sashimis (poisson cru). Il agrémenté les plats de poissons ou de viandes.

40 MÉLANGE MARRAKECH

MAROC 130gr

Paprika, écorce de citron, poivron rouge, cannelle, menthe douce, cumin, sel, gingembre, ail, sucre, coriandre, piment jalapeno Rouge, girofle.

Légèrement piquant et très parfumé, il aromatise les plats (tajine, couscous), les légumes, les viandes en sauce (volaille, agneau)

41 CITRON NOIR SÉCHÉ

IRAN 135gr

Le citron noir séché se distingue par sa puissance aromatique. Aussi appelé "Loomi" ou "loumi", on lui dénote même des arômes fumés, qui viendront sublimer vos plats aussi bien salés que sucrés ! Un véritable voyage dans l'assiette

42 CURRY BRETON

FRANCE 150gr et 1 kilo

A utiliser sur du poisson ou des crustacés.

Le cury breton, ou "Kari Gosse" est un mélange d'épices, principalement composé de gingembre, de girofle et de curcuma. Sa composition exacte reste un secret très bien gardé!

43 RUB POUR GRAVLAX

FRANCE 1 kilo

Sel de Guérande 7(3,5%), sucre roux, aneth dhil, mélange 5 baies (poivre blanc, poivre noir, poivre vert déshydraté, piment type Jamaïque, baie rose), baie de sichuan verte, baie rose.

Mélange d'épices, obtenu par broyage puis mélange des différentes épices, destiné à confectionner la traditionnelle recette scandinave du saumon mariné "Gavlax". Ce rub s'utilise en marinade sèche sur les filets de poisson.

44 BAIES DE VERVEINE

FRANCE 150gr

Côté salé sur des crustacés, viandes blanches ou des poissons. Côté sucré sur vos pâtisseries.

Aussi appelées baies sauvages "Magao" ou poivre Mang Tang, c'est un faux poivre au délicieux parfum citronné, utilisé comme épice et en médecine traditionnelle vietnamienne.

MÉLANGE
D'ÉPICES**1 CURRY ROUGE**

FRANCE 1kg

Se marie très bien avec les viandes blanches ainsi qu'avec les poissons et les légumes.

Coriandre, curcuma, gram dal (haricot mungo) fenugrec, moutarde, piment, sel, ail, poivre, fenouil et cumin, piment fort en poudre, paprika.

2 ENCRE DE SEICHE

ITALIE 20gr

Colorer les risottos, les pâtes, les calamars assaisonner une vinaigrette, colorer une chantilly pour accompagner des veloutés de poissons.

L'encre de seiche a une autre fonction en gastronomie : apporter une touche d'originalité en colorant de manière naturelle des plats aussi bien sucrés que salés.

3 CURRY À L'ANCIENNE

INDE 155gr et 1kg

Viandes, poissons, légumes.

Les currys sont en fait des plats mijotés de viandes, de poissons, ou de légumes accompagnés d'une sauce plus ou moins forte et piquante selon les épices que l'on y met. Composé de coriandre, cuminfenugrec, curcuma caramélisé dans l'huile.

4 COCKTAIL D'ALGUES

MÉLANGÉ EN FRANCE 45gr/130gr/500gr/1kg

Il est utilisé dans les soupes, les court-bouillons, cuissons vapeur ou papillotes, dans les beurres blancs, les terrines...

Ce cocktail d'algues est un mélange très aromatique de paillettes d'algues Dulce, Nori, et laitue de mer récoltées en Bretagne. Les algues sont lavées, triées et séchées avant d'être réduites en paillettes.

5 COLOMBO

ANTILLES 170gr et 1kg

Porc, poulet, légumes tropicaux.

C'est un mélange à base de coriandre, cumin, fenouil, carvi, curcuma, laurier. Du nom de la capitale du Sri Lanka, les colombos sont des plats mijotés de porc, de poulet, ou chevreau et légumes tropicaux.

6 MÉLANGE DUKKAH

ÉGYPTE 140gr

Viandes blanches, viandes rouges, agneau, porc, mais aussi tous vos poissons

Le mélange Dukkah est un assaisonnement des plus polyvalent ! Son usage s'étend à tous les plats ! En effet, il ne pique pas, est parfumé mais subtil, uniquement composé d'ingrédients doux et délicats.

MÉLANGE
D'ÉPICES**7 EPICES A COUSCOUS**

FRANCE 130gr et 1kg

idéal pour la préparation de plats épicés.

Très parfumé, d'une belle couleur rouge, moyennement fort, s'allie particulièrement bien avec le poulet et le couscous dont il parfumerait le jus de cuisson de la viande. (Piment doux, poivre noir moulu, carvi poudre, ail semoule, coriandre poudre)

8 EPICES À PAELLA

FRANCE 210gr et 1kg

Assaisonnement du riz et de la paella.

Destiné à l'assaisonnement du riz et de la paella. Composé d'épices, paprika, aromates.

9 EPICES À PATATES

HOLLANDE 100gr et 1kg

Pour assaisonner les pommes de terre.

40% de sel de mer, épices (graines de moutarde, poivre), herbes aromatiques (12% romarin, thym, laurier), légumes (échalote, ail) écorces de citron.

10 EPICES À VIN CHAUD

FRANCE 1kg

Boisson préparée avec du vin rouge, du citron à laquelle on ajoute ces épices et parfois du cognac.

La cannelle, le gingembre, la muscade, le poivre noir et le clou de girofle sont les épices qui composent ce mélange. Le mélange de tous ces arômes procure une sensation de bien-être et se boit surtout l'hiver pour se réchauffer.

11 GARAM MASSALA

FRANCE 125gr et 1kg

Le garam massala, mélange d'épices moulues est idéal pour les currys de viandes. Il se marie parfaitement avec les légumes ou les fruits.

Mélange d'épices torréfiées et réduites en poudre originaire du nord de l'Inde. Cumin, girofle, cardamome, cannelle, muscade, poivre, coriandre.

12 MÉLANGE 4 ÉPICES

FRANCE 120gr et 1kg

Chutney de pommes et raisins aux «4 épices», magret de canard au miel aux «4 épices»

On l'associe traditionnellement aux cuisines salées, mais du fait que c'est un mélange doux, il peut très bien entrer dans les préparations sucrées.

MÉLANGE
D'ÉPICES

12 MÉLANGE SATÉ

FRANCE 1kg

A utiliser avec des viandes sautées, en base de sauce ou pour réaliser des fondues.

Il s'agit d'un mélange de cacahuètes, sucre, piment, quatre épices, huile de tournesol, sel, sésame, crevette.
Dosage : 144g de préparation pour 1L d'eau

13 MÉLANGE CAJUN

FRANCE 110gr et 1kg

Il aromatise les salades composées, les oeufs brouillés, légumes et riz. Accompagne les grillades de boeuf, de porc ou de poulet.

Mélange d'herbes aromatiques et d'épices en poudre. Il est indispensable pour le jambalaya. Composé de thym, oignon, ail, paprika, origan, poivre noir, graines de moutarde, piment fort, cumin.

14 MÉLANGE D'ÉPICES POUR ROUILLE

FRANCE 175gr

A mélanger directement à une mayonnaise, pour accompagner soupe de poissons et plats provençaux.

Mélange d'épices à l'accent provençal. Une fois mélangé à une mayonnaise, elle accompagnera les bouillabaisse, les soupes de poissons et les fondues bourguignonnes. Vous pouvez aussi simplement parfumer une sauce de poissons.

15 MÉLANGE PAIN D'ÉPICES

FRANCE 115gr et 1kg

Destiné à la fabrication du pain d'épices.

Ce mélange composé des épices telles que la cannelle, girofle, muscade, coriandre, poivre de Jamaïque, cardamome, badiane, gingembre, piment doux, noix de muscade, vous permettra de réaliser aisément vos pains d'épices.

16 MÉLANGE 5 PARFUMS

FRANCE 125gr

idéal pour les préparations de viandes, poissons et légumes.

Ce mélange ajoute une touche asiatique à vos mets. Idéal pour les préparations de viandes (porc et canard), les plats à base de poissons et les légumes. Composé d'anis, de fenouil, de coriandre, de cumin et de cannelle.

17 MÉLANGE TANDOORI

ANGLETERRE 150gr et 1kg

Brochettes de volailles tandoori, saumon tandoori et riz étuvé à l'indienne, bousquite de légumes, thon tandoori.

Le tandoori aromatise et relève vos préparations et donne une jolie couleur cuivrée à vos plats.

18 PAN MASSALA

FRANCE 160gr et 1kg

A ajouter dans les salades de fruits, les pâtisseries orientales, pains d'épices, muffins, confitures.

Ce mélange est constitué de noix d'Arec, de fenouil, de graines de melon, de jintan, d'arôme menthe et de cardamome. Mélange répandu et le plus ancré dans la culture indienne. A manger en fin de repas pour une note douce et fraîche.

19 RAZ EL HANOUT

FRANCE 160gr et 1kg

Relève le couscous, les tajines, les pastillas et les plats de légumes. **Idées recettes :** Noix de St jacques, flan de carottes, gratin de courges à l'oriental.

Mélange d'épices originaire du Maroc. Le raz-el-hanout est un mélange puissamment aromatique, peu piquant et légèrement sucré. Son goût chaud et suave, en fait un emblème au Maroc.

20 SAFOR SAFRAN 3%

FRANCE 170gr

Pour épicer vos plats et vos préparations.

Ce mélange permet de saler tout en épicant vos plats et préparations. Composé de sel, piment, curcuma, paprika, safran (3%).

21 SPICEMIX CHIMICHURRI

BELGIQUE 500gr

Parfait pour la viande de boeuf, volailles, poissons blanc, wok, beurre aromatique, salades, potages, pâtes.

Un délicieux mélange d'épices, véritable passion Argentine, piment doux, poivron, éclats de tomates, cumin et cette petite touche subtile d'ail, qui nous fait rêver de vacances langoureuses en Argentine.

22 SPICEMIX POUR POULET

HOLLANDE 870gr

15 à 20gr par kg

70% de sel, épices (coriandre, paprika, poivre, gingembre, macis, curcuma, graines de céleri, cardamome, poivre de cayenne), oignon, 1.0% herbes aromatiques (fenugrec).

23 SPICEMIX FLAMENCO

BELGIQUE 500gr

Bouillons de poissons, pot au feu, pâtes, riz, pommes de terre.

Un mélange pour un soupçon de tempérament espagnol dans la cuisine. Vous y retrouvez entre autre de la tomate, de la sarriette, de l'oignon et du safran.

MÉLANGE
D'ÉPICES

POIVRES



24



25



26



27



28



29



1



2



3



4



5



6

24 SPICEMIX KAAPSE KRUIDE OU
ÉPICES DU CAP

HOLLANDE

550gr

Marinades pour poissons, volailles et légumes, pommes de terre rissolées, saumon et gibier.

Un délicieux mélange d'épices avec des ingrédients tels que la graine de fenouil, la coriandre et le thé «roolbos».

25 SPICEMIX LA SPEZIA

BELGIQUE

300gr

Tomate mozzarella, escalope de veau, marinade pour olives, fromage..

La sauge, le basilic et l'origan donnent à ce mélange d'épices italiennes, son caractère authentique. A doser selon votre goût. ingrédients : herbes (sauge, basilic, origan, persil, romarin), sel de mer, légumes déshydratés.

26 SPICEMIX MASSALA

BELGIQUE

675gr

viande d'agneau, wok, poissons, scampi, tajines, sauce à base de tomates concassées.

Un mélange indien composé de cannelle et cardamome. 53.9% épices (coriandre, poivre, cumin, cannelle, cardamome, clous de girofle, macis, piment fort, curcuma, gingembre), sel de mer, sucre, légumes déshydratés (paprika, ail), herbes.

27 SPICEMIX MEDINA

HOLLANDE

700gr

Selon votre goût.

42% épices (coriandre, cumin, poivre, graines de fenouil, graines d'anis, poivre de cayenne, graines de céleri, macis), sel de mer, légumes (ail, poivrons)

28 SPICEMIX MEDITERRANEEN

HOLLANDE

300gr

Aromatisation de diverses préparations culinaires.

Un mélange d'ingrédients typiquement nord africains tels la graine d'anis, la graine de fenouil, la coriandre et le curcuma.

29 VADOUVAN

INDE

120gr et 1kg

Parfait pour des recettes originales comme les grillades, les poissons et fruits de mer.

Le vadouvan est un mélange d'épices et de condiments (oignons, échalotte, ail, moutarde, curcuma, cumin, poivre, noir et fenugrec. Mélange d'épices excellent quand il est infusé.

1 POIVRE SAUVAGE
VOANSTY PERIFERY

MADAGASCAR

160gr et 1kg

Se substitue au poivre noir car il apporte un meilleur goût. A associer avec du lait de coco avec des viandes, du poulet ou des oeufs.

A l'Est de Madagascar, ils sont utilisés comme parfum du piment pour leur donner du goût. Au Nord, pour masquer les odeurs particulières de certains aliments comme le lapin ou les fruits de mer pour leur donner un goût sensationnel.

2 POIVRE NOIR PHU QUOC

VIETNAM

170gr

Sur des viandes rouges, viandes blanches, sur du gibier ou même en pâtisserie.

Le poivre noir de Phu Quoc est récolté à la main avant maturité puis séché au soleil. Il possède des senteurs de cuir et des notes sauvages et sucrées. Il s'accorde parfaitement avec un foie gras poêlé, une viande rouge accompagnée d'une sauce au vin, une volaille au four ou un gratin de légumes.

3 BAIES ROSES

BRESIL

80gr et 1kg

Ne supporte pas les cuissons à l'exception de cuissons très douces du genre papillottes mais sans acidité. Convient aux sauces à la crème, volailles, rognons.

Le poivre rose, également appelé « baies roses ou perles de rubis », est une sorte de poivre très aromatique avec une saveur fruitée, anisée et poivrée légèrement piquante et amère avec un goût résineux et une âcreté assez marquée.

4 POIVRE ANDALIMAN

INDONÉSIE

30gr

Utilisez le poivre Andaliman dans toutes vos marinades, pour parfumer vos sauces, bouillons et plats mijotés.

Au nez, il possède un parfum très frais et acide, fortement citronné, rappelant le poivre au citron, d'où son deuxième nom de baie citron.

5 CAVIAR DE POIVRE

CAMBODGE

200gr

S'accorde avec les viandes rouges

Le caviar de poivre est issu des graines du poivre long rouge de kampfot. Notes boisées.

6 BAIES DE GENIÈVRE

CROATIE

1kg

Aromatiser la chair du gibier, les sauces au vin, les marinades de viande ou de gibier, les daubes et les civets, les foies de volaille, les terrines.

Les baies de genièvre font partie de la famille des CUPRESSACES. Originaires de Croatie, le genévrier peut mesurer 12 mètres de hauteur. Ses fleurs sont jaunes et petites, elles produisent des baies qui au départ sont vertes, puis bleues-noires ou violettes.

POIVRES



7 POIVRE BLANC MOULU

🌐 INDONESIE

👤 183gr et 1kg

🍳 Il est présent dans quasiment tous les plats relevés.

Caractéristique, piquant. Utilisé dans les cuisines du monde entier, est également un condiment de table. Apporte son propre goût et réhausse les autres saveurs. Il entre aussi dans la composition de certains plats sucrés (gâteaux aux fruits).

8 POIVRE A QUEUE : CUBEBE

🌐 ILE DE MADURA
INDONESIE

👤 125gr et 1kg

🍳 Pigeon, agneau de canard, pintade, poisson, crustacés, foie gras, sorbets d'agrumes ou d'abricots. Une merveille avec du champagne et un sorbet mandarine.

Baies brunes, munies d'un petit appendice. Nez camphré, acidulé et balsamique. Très plaisant en bouche, avec des notes mentolées et citronnées, très proche de l'eucalyptus et l'essence de niaouli. Très rare. Notes de lavande et de romarin.

9 POIVRE BLANC CONCASSÉ

🌐 FRANCE

👤 220gr et 1kg

🍳 Ce poivre concassé est idéal pour les viandes, les poissons, les sauces ...

Caractéristique du poivre, piquant. Grains récoltés, séchés et concassés.

10 POIVRE BLANC DE MADAGASCAR

🌐 MADAGASCAR

👤 185gr

🍳 Le poivre blanc de Madagascar est reconnu à travers le monde pour ces qualités culinaires. Le poivre blanc est l'épice idéale pour les plats de fruits de mer.

Caractéristique du poivre, corsé, avec une persistance en bouche et une note boisée, épicée.

11 POIVRE BLANC DE MALABAR

🌐 KERALA INDE

👤 210gr

🍳 Coquillages, viandes blanches, volailles, poissons blancs, le porc, le veau, sauce blanche, crustacés, pâte, riz, légumes et tomates en salade.

Nez étonnement frais pour un poivre blanc, très éloigné du registre habituel. Notes de résine, de cèdre, légèrement épicé, avec une extraordinaire note de peau de mandarine. Très présent en bouche sans violence.

12 POIVRE BLANC DE MUNTOK

🌐 KERALA - INDE

👤 200gr et 1kg

🍳 Accompagne les viandes blanches, les volailles, les poissons blancs, le porc, le veau, les pâtes, le riz, la courge, les champignons de Paris, les haricots verts...

Poivre blanc de référence. Joli grain de couleur crème. Développe un nez animal, vif et chaleureux avec des notes de cuir et de fumé. En bouche, il devient boisé et chaud. C'est un poivre d'une grande élégance.

13 OISEAUX DE PENJA (POIVRE BLANC)

🌐 PENJA - CAMEROUN

👤 200gr



🍳 Viandes rouges, volailles cuisinées relevées et en sauce. Sur les légumes, un petit tour de moulin avant de servir.

Ce poivre sauvage pousse dans la savane, et est diffusé par les oiseaux d'une façon aléatoire. Grains de couleurs variées. Caractère puissant, assez corsé et d'une grande persistance en bouche. Ses notes sont lourdes, boisées, ambrées et musquées.

14 POIVRE VERT LYOPHILISÉ

🌐 BRESIL

👤 50gr

🍳 Aromatique et piquant.

La forme lyophilisée du poivre vert est plus souvent utilisée pour l'aspect des grains comme dans les sauces au poivre vert.

15 POIVRE CUMEO

🌐 VIETNAM

👤 125gr



🍳 Pour pestos et marinades, pour les poissons et fruits de mer, pour la viande et la volaille.

Notes de citron, intense, pamplemousse, légèrement amère. Le poivre cuméo se développe dans l'Himalaya Népalais de façon sauvage.

16 POIVRE CASSIS

🌐 FRANCE

👤 120gr

🍳 A utiliser aussi bien avec le poisson, la viande, les légumes, et le chocolat !

Notes fruitées, florales et épicées.

17 POIVRE BLANC EN GRAINS

🌐 INDONESIE

👤 1kg

🍳 Ce poivre peut être utilisé pour agrémenter les plats, les sauces claires ...

Caractéristique, piquant et aromatique. Contrairement au poivre noir, il est plongé dans l'eau et débarrassé de son péricarde, brossé puis exposé au soleil. Moins piquant qu'un poivre noir les saveurs dépendent des origines du poivre.

18 POIVRE VERT AU VINAIGRE 4/4

🌐 INDE

👤 180gr et 1kg

🍳 S'utilise pour les sauces au poivre.

Le poivre vert est récolté immature, il est ensuite utilisé frais, séché, lyophilisé ou encore conservé dans du sel ou du saumure. Doux moins piquant que le poivre noir, le poivre vert est parfumé.

POIVRES

POIVRES



19 POIVRE DE SICHUAN FAGARA

CHINE

75gr et 1kg

Se marie parfaitement avec les fraises, la mousse au chocolat, le porc, le canard et avec les plats asiatiques.

Un poivre en provenance de Chine dont chaque grain se compose d'une enveloppe extérieure de couleur rouge. Baies brunes bordeaux, avec un noyau noir. Baies très aromatiques et non piquantes.

20 POIVRE DE SICHUAN VERT

CHINE

75gr

Se marie parfaitement avec les fraises, la mousse au chocolat, le porc, le canard et avec les plats asiatiques.

Le poivre du Sichuan a une saveur unique qui produit une sensation dans la bouche comme le piment, mais aussi de picotement il est aussi légèrement anesthésiant et a un goût en fin de bouche citronné, dû à la présence de sanshools.

21 POIVRE STEAK NOIR CONCASSÉ

FRANCE

430gr

Marinade de steak d'émeu ou de kangourou avant le passage au barbecue, gibier, autruche.

Cette baie parfumée libère tout d'abord un goût doux, presque sucré, et puis toute la puissance de cette épice se libère avec retard, sans pour autant attendre la force des piments et du poivre. Sensation de légère anesthésie.

22 POIVRE DES GORILLES

AFRIQUE/CONGO

175gr

S'utilise généralement dans les currys et autres plats indiens mais peut aussi accompagner les viandes et les légumes.

Notes d'agrumes très subtiles et camphrées, rappellent un peu la maniguette.

23 POIVRE TIMUT

NEPAL

100gr et 1kg

Accompagne à merveille poissons, coquilles saint jacques et foie gras. S'associe merveilleusement bien à la fleur de sel pour les assaisonnements d'assiette.

Arômes très fruités d'agrumes et de pamplemousse. Très aromatique et peu piquant.

24 POIVRE NOIR DE MADAGASCAR

MADAGASCAR

150gr

S'utilise entier dans une sauce ou râpé. Convient pour les viandes en sauce, le pot au feu, les volailles, les gibiers, le fromage de chèvre frais.

Le poivre noir de Madagascar est un poivre très aromatique et puissant. Ses arômes sont frais et rappellent des notes de fruits acidulés mais aussi gourmands avec des notes briochées et résineuses. Légèrement piquant, le poivre noir de Madagascar est plein d'arômes, parfait pour votre cuisine de tous les jours.

25 POIVRE LONG JAVA

ILE DE JAVA

130gr

Osso bucco, soupes d'hiver, et particulièrement les courgettes et les tomates.

Notes boisées et terreuses. Parfait avec des plats sucrés-salés, des currys à la noix de coco, des poissons fins, des coquillages et crustacés. Egalement un « poivre de dessert » facile à doser, car peu piquant.

26 POIVRE LONG ROUGE DE KAMPOT IGP

KAMPOT/CAMBODGE

120gr

Osso bucco, fromage frais au lait de chèvre frais, soupes d'hiver et potages. À râper sur les fruits (melons, fraises.. Sur le chocolat, tartes aux citrons, fromage blanc...

Notes épicées avec des pointes de girofle et de cannelle, une fraîcheur végétale évoquant le poivron.

27 POIVRE MANIGUETTE GRAINES DU PARADIS

COTE D'IVOIRE

220gr

Légumes, tomates farcies, le riz, les pâtes, gibiers ou toutes sortes de viandes. Se marient très bien avec la viande d'agneau, le parfum vanillé, le chocolat et le café.

Notes citronnées avec des touches de gingembre, de combava et de cardamome.

28 POIVRE NOIR DE MALABAR

INDE

170gr

Avec les viandes rouges, blanche, en sauce.

Des notes corsées et musquées. Grains bruns très foncés.

29 POIVRE NOIR DE KAMPOT

CAMBODGE

170gr et 1kg

Viandes rouges, poissons et assaisonnement de plats.

Plutôt puissant, associés à des notes boisées et aromatiques. Frais et délicat.

30 POIVRE NOIR CONCASSÉ

INDE

180gr et 1kg

Sauces, viandes, œufs, farces, pâtés, légumes.

Parfum boisé, frais, piquant et agréablement aromatique. Les baies de poivre noir sont cueillies vertes, puis elles sont soumises à la fermentation pendant quelques jours et sont séchées au soleil, pour rougir puis noircir.



31 POIVRE VERT AU SEL



CAMBODGE

190GR

Ce poivre avec sa saveur aromatique intense et douce à la fois est parfait pour les viandes rouges, les poissons, et l'assaisonnement de plats.

Ingédients: poivre piper 80% de sel de mer
Caractéristique : poivré et doux
Couleur : marron à noir avec des cristaux de sel de mer

32 POIVRE NOIR DE TELLYCHERRY

INDE

150gr

Avec le poisson, les volailles ou du fromage mais aussi avec des desserts.

Piquant, boisé, citronné, ce poivre possède une chaleur persistante qui exhale un parfum suave avec des notes fraîches et nettes aux saveurs d'agrumes sucrées.

33 POIVRE NOIR DE SARAWAK

INDONESIE

140gr et 1kg

Viandes rouges, les volailles cuisinées en recettes relevées et en sauce. Sur les légumes, un tour de moulin avant de servir. Idéal en note fruitée de dernière minute.

Caractère puissant, assez corsé et d'une grande persistance en bouche. Ses notes sont lourdes, boisées, ambrées et musquées.

34 POIVRE NOIR FUME DE TELlichERRY



INDE

160gr

Pour accompagner grillades et gibiers

L'association de la force du poivre noir et du fumage offre naturellement une note fumée aux recettes.

35 POIVRE NOIR EN GRAINS

VIETNAM

1kg

Il donne de la vigueur aux viandes, relève la saveur des oeufs et valorise les fruits de mer.

Le poivre noir est récolté vert, puis séché au soleil, pour devenir noir, avec des saveurs différentes d'un poivre à l'autre selon les origines.

36 POIVRE NOIR EN POUVRE

INDE

180gr et 1 kg

Ce poivre donne de la vigueur aux viandes, relève la saveur des oeufs et des fruits de mers.

37 CUIVRE DE POIVRE LONG

CAMBODGE

100gr

Des notes chaleureuses et très gourmandes, évoquant le pain d'épices. Un poivre séduisant, très riche sur le plan olfactif et gustatif.

1 MÉLANGE 5 BAIES CONCASSÉES

FRANCE

1kg

Ce mélange est idéal pour l'assaisonnement de viandes, ou poissons marinés ou grillés.

Ce mélange est composé de poivre de Muntok, poivre noir, poivre vert deshydraté, piment du mexique, baies roses.

2 MÉLANGE 5 BAIES EN GRAINS

FRANCE

130gr et 1kg

Il se marie à merveille avec un foie gras, carpaccio de poisson ou des viandes blanches cuites à la vapeur.

Ce mélange est composé de poivre blanc, noir, vert, baies roses et piment. Ses qualités gustatives permettent de relever tous types de plats comme on le ferait avec un poivre noir en grain.

3 POIVRE FRUITS DES BOIS

HOLLANDE

175gr et 1kg

Gibier, carbonade à la bière. Excellent avec le foie gras, pour épicer le riz et les pâtes. Salade au fromage, pommes de terre rissolées.

Association succulente de poivres et de petits morceaux croquants de framboises, de myrtilles et de cassis, poivre de Jamaïque accompagné de baies roses et de coriandre.

4 POIVRE ALGUES ET CITRON



HOLLANDE

120gr

Finition de préparations sautées au wok, de riz, pâtes et préparations de pommes de terre. Excellent aussi avec le boeuf et pour la finition de vos grillades.

Excellent mariage entre les meilleurs variétés d'algue «Aonori» et «Wakame», associées à des baies rouges et graines de moutarde.

5 POIVRE ALGUES ET LAVANDE

PAYS BAS

175gr

Agrément agréablement les préparations de pommes de terre. Excellent avec la viande blanche et la volaille. A utiliser aussi pour la finition de toutes vos grillades.

Épices (coriandre, 18% poivre, graines de moutarde), 20% algue, sel de mer, herbes aromatiques (4% lavande, thym). A base de poivre, coriandre, algue «Aonori», lavande, thym, une pointe de moutarde.

6 POIVRE ALGUES AIL ET ECHALOTTE

PAYS BAS

225gr

Apporte un petit plus à vos salades. Idéal pour les soupes, les sauces, les marinades. Excellent pour relever les bouillons, les fumets et fondue de poissons.

Excellent mélange de poivre de muntok, poivre noir lampong et poivre vert.

MÉLANGE
DE POIVRES

7



8



9



10



11



12



13



14



15



16

7 POIVRE CACAO SICHUAN ORANGE

HOLLANDE 250gr

Excellent pour aromatiser gibiers et volailles, poissons, beurre aux herbes, légumes, pâtisseries et dessert.

Mélange de Cacao, de poivre sichouan, de morceaux d'orange déshydratés, de badiane et de coriandre.

8 POIVRE HARISSA

PAYS BAS 225gr

Parfait pour les marinades, idéal pour le couscous, les tajines, donne du goût et de la fraîcheur au poulet.

En mouture grossière ou plus fine, dans la préparation ou la finition de mets et même pour rectifier l'assaisonnement.

9 POIVRE ARABIATTA

PAYS BAS 250gr

Idéal pour les préparations à base de tomates. Surprenant avec les crustacés et coquillages, dans les soupes de poissons et la rouille.

Mélange d'épices préparé selon la recette à base de la meilleure sélection de poivre Lampong. Contient des morceaux de tomates séchées, de la marjolaine et une touche de thym. Convient pour les fromages et parfumer les pizzas.

10 POIVRE ORANGE

FRANCE 260gr

Délicieux avec le gibier et volaille, au maximum avec magret de canard, un mariage incroyable raffiné avec du poisson.

Poivre noir Lampong, morceaux d'orange croustillants et de délicieux morceaux d'oranges sanguines, un filet de citron, du poivre de Jamaïque, graines de moutarde et une pointe de cannelle.

11 NORMANDY CHÉRIE

FRANCE 95gr et 1kg

En dessert, en entrée, en pâtisserie et même en plat de résistance, on aime la polyvalence du Normandy Chérie, qui saura inspirer, surprendre et piquer la curiosité.

Normands et fiers de l'être ! C'est ainsi que se définit le nouveau né de la gamme Signature de Good'epices. Le Normandy Chérie est un condensé de gourmandise à l'état pur : un subtil mélange de thé aromatisé à la pomme et à la poire, aux notes de caramel beurre salé et au Calvados.

12 SWEET TEA TONKA

FRANCE 92gr et 1kg

Ce mélange se mariera à merveille sur vos fruits de mers, vos viandes blanches, en infusion ou encore même en dessert !

Un délicieux mélange de Thé noir aromatisé, de poivre noir en grains, de fèves de Tonka concassées et d'algues.

13 EXOTIQUEMENT VOTRE

FRANCE 85gr

Salade de fruits, desserts, poissons, viande blanche...

Subtil mélange de poivre noir en grains et de Rooibos aux fruits (noix de coco, framboise, mûre, pomme, pétales de bleuets et pétales de soucis) qui apportera une touche fruitée et qui se mariera à toutes vos préparations, du cocktail au dessert !

14 PASSIONNÉMENT POIVRÉ

FRANCE 25gr/85gr et 1kg

Un mélange incroyable de thé noir avec des fruits de la passion, d'algues et de poivre noir du Brésil concassé.

Ingrédients : thé noir arôme fruit de la passion (thés noir, arôme fruit de la passion 8%, pétales de fleur) cocktail d'algues (mélange d'algues déshydratées) laitue de mer déshydratée, présence éventuelle de mollusques, poissons et crustacés, coriandre, poivre de tasmanie.

15 5 EL TEA

FRANCE 115gr

Salade de fruits, desserts, poissons, viande blanche...

Un subtil mélange d'agrumes des 5 continents, de poivre, de baies roses et de thé vert au citron : notre tout nouveau mélange d'épices vous fera succomber !

16 POIVRE CITRON

HOLLANDE 150gr et 1kg

idéal pour viande de boeuf, de porc et de veau. Préparation de hachis, volailles et lapins, riz et pâtes, coucous, tajines et viande d'agneau.

A base d'une sélection de qualité de poivre lampong, des délicieux morceaux de citron vert croustillants et d'orange en association avec de la coriandre fraîche.

PIMENTS

PIMENTS



1 PIMENT DE JAMAÏQUE

JAMAÏQUE 115gr et 1kg

Pour relever les marinades, les poissons, les crustacés, le gibier et la volaille, la charcuterie, les légumes, les gâteaux et les conserves au vinaigre.

Le piment de la Jamaïque fait partie de la famille des MYRTACEES. Ses petites fleurs sont très odorantes, les baies sont récoltées avant maturité et séchées. Brunies, elles ressemblent à des grains de poivre.

2 PIMENT DOUX

ESPAGNE 125gr et 1kg

Ratatouille, viandes, cuisine espagnole

Poudre de piment doux obtenu à partir de fruits mûres, sains et propres de piments séchés à l'air libre. Idéal pour les pommes de terre à la riojana (région de Rioja, pommes de terre cuisinées en ragoût avec du chorizo)

3 PIMENT DOUX FUMÉ

FRANCE 120gr et 1kg

Appréciez le dans les sauces, crème légère pour les poissons, les viandes blanches comme une escalope de veau.

Un piment très doux mais très parfumé légèrement fumé au goût de « chorizo ». Ce piment est séché sur un feu doux de bois de chêne, sa couleur, son parfum et son goût sont uniques.

4 PIMENT DE CAYENNE

CHINE 140gr et 1kg

Cuisine orientale et créole.

Ce sont des petits piments assez piquants. La poudre peut être utilisée comme condiment de table.

5 PIMENT DE LA VERA

ESPAGNE 70gr

Pour pimenter et agrémenter vos plats. **Idée recette :** filet de porc et au miel.

Le savoureux goût du piment fumé en version forte, pour les amateurs de cuisine sans concession!

6 PIMENT D'ESPELETTE

FRANCE 250gr

Il sert, donc, à relever les plats tels que les quenelles de brochet, la biche rotie, la piperade, le ragoût de veau (Axa), le poulet basquaise, le jambon, les pâtés, etc.

Pas plus fort que le poivre, ce piment est beaucoup plus parfumé car il est resté longtemps à sécher au soleil. Il est utilisé depuis cinq siècles à la place du poivre dans toute la cuisine basque.

7 NIORA CONCASSÉE

ESPAGNE 150gr

Marinades, salades, tajines, sauces...

Les piments de la niora ont l'apparence d'un poivron. C'est un piment de la famille des solonacées. Utilisée comme colorant alimentaire. Très populaire dans la cuisine marocaine.

8 PAPRIKA

ESPAGNE 125gr et 1kg

Assaisonne les ragoûts de viande, la volaille, le gibier, les poissons, les coquillages, les légumes, le riz, les sauces, les oeufs.

Ce sont des piments doux réduits, séchés puis réduits en poudre. Le paprika est riche en vitamine C. Son goût est légèrement piquant.

9 PIMENT LANGUE DES OISEAUX

CHINE 60gr et 1kg

Il s'utilise dans la préparation du Tabasco ainsi que des currys et des chilis.

Ce piment particulièrement fort peut être utilisé dans toutes les cuisines épicées pour donner un piquant incomparable. Il reste toute de même à utiliser avec parcimonie.

Forts, piquants et relevés, les piments de Cayenne sont à réserver aux amateurs de sensations fortes. Il est fortement conseillé de l'acheter entier et de le mouliner vous-même avant dégustation.

Le piment des oiseaux (*Capsicum frutescens*) est aussi appelé piment de Cayenne. Il est commun en Amérique Latine et en Inde.

10 PIQUILLOS PIMENT

ESPAGNE 1,3kg

En accompagnement avec de la viande, tortillas de pommes de terre et poissons bleus.

Pelés à la flamme, cuits sans peau dans leur propre jus.

Le plus particulier est sa forme de préparation dans des boîtes de conserve. Le processus consiste à les rôtir, ou bien les cuire sur une surface de charbon végétal ou par gaz dans un cylindre dans lequel le processus ne doit jamais entrer en contact avec l'eau, parce qu'ils perdraient l'arôme et la saveur.

On prépare généralement des garnitures, à la poêle (réchauffés dans une poêle avec un peu de sucre, un peu de vinaigre de Modène, sel et huile jusqu'à ce que la sauce qui se détache épaississe et caramélise)



1 FLEUR DE SEL AU PIMENT DOUX FUMÉ

FRANCE 250gr

👨‍🍳 Pour assaisonner les pizzas et les viandes.

Sel très fin et croustillant, de haute qualité et très blanc récolté à la surface d'un marais salant. Le piment doux fumé par excellence donne aux mets un gout relevé mais surtout un arôme très personnalisé.

2 SEL NOIR FUMÉ 30 HEURES

MEXIQUE 300gr et 1kg

👨‍🍳 S'utilise pour assaisonner des produits de la mer grillés, des oeufs, des légumes crus ou cuits en poêlée.

Ce sel lentement séché au soleil est toujours fabriqué de manière artisanal au Mexique. Placé d'abord au dessus d'un feu de bois de pommier, il obtient ainsi sa couleur noire et son goût fumé caractéristique.

3 FLEUR DE SEL DE GUERANDE

FRANCE 800gr

👨‍🍳 Cette fleur de sel de guérande est très appréciée sur la viande et en assaisonnement de plats.

La fleur de sel se forme principalement pendant les après-midi sd'été lorsque l'écart de température, provoqué par la brise, entre l'air tiède et la surface du marais salant est suffisant. Elle est rabattue par le vent sur les bords du bassin.

4 SEL VIGNERON

FRANCE 320gr

👨‍🍳 A associer aux crustacés, poissons blancs, saumon, st jacques, viandes blanches....Sa robe rubis brune colore sauce et jus.

Sel sélectionné sur la pointe de île de Ré, trié et sélectionné par granulométrie. Attentif à la quantité d'argile qui est un très bon support pour les arômes et la couleur, celui-ci est ensuite mélangé au vin et aux épices.

5 SEL AU CELERI

FRANCE 90gr et 333gr

👨‍🍳 Son goût raffiné sera agréable dans les soupes, les légumes vapeur ou à l'eau.

L'accompagnement indispensable d'un jus de tomate. On peut l'incorporer aux légumes et sauces, on le frotte sur les viandes à rôti ou les poissons à griller. Céleri en poudre 10%, sel fin.

6 SEL BLEU DE PERSE

IRAN 350gr

👨‍🍳 Ce sel d'une grande pureté et à la couleur étonnante est idéal comme sel de table pour surprendre les invités.

En provenance d'Iran, le sel bleu Saphir de Perse s'utilise comme de la fleur de sel. Constellé de cristaux d'un bleu profond par la sylvinite, il apporte une touche d'extravagance exotique dans votre cuisine de tous les jours.

7 SEL ROSE DE L'HIMALAYA

HIMALAYA 350gr et 1kg

👨‍🍳 Le sel de gemme très doux car non iodé accompagne et décore les viandes grillées rôties et pavés de poissons.

Non iodé et non raffiné. Il est directement extrait des montagnes de l'Himalaya. Diamètre des cristaux de 2 à 5 mm, les petits cristaux craquants de sel rose iront à merveille dans un moulin !

8 SEL FOU AUX HERBES ET AUX ÉPICES

FRANCE 230gr

👨‍🍳 A mettre dans la cuisson de vos plats, mais aussi à table dans les potages, sur les grillades et les légumes. Relève les barbecues, les pierrades, les grillades, les bouillons.

Sel de guérande 80%, paprika 10%, chili 3%, thym entier 3%, baies roses 2%, poivre noir concassé 2%, romarin 1%. Sel utilisé pour la cuisine exotique.

9 SEL NOIR DE HAWAI

HAWAI 340gr et 1kg

👨‍🍳 Il s'utilise comme de la fleur de sel sur les poissons et les viandes grillées. Légumes d'été, purées de légumes et sauces claires. Excellent pour assaisonner vos sushis.

Le Black Lava de Palm Island, un sel de mer insolite et surprenant rendu noir comme de l'encre par les roches de lave ajoutées dans les bassins afin de l'enrichir en minéraux. Granulosité moyenne.

10 SEL PYRAMIDE CITRON

CHYPRE 170gr

👨‍🍳 Utiliser ce sel croustillant et très décoratif comme une fleur de sel sur les canapés, foie gras, poissons, viandes grillées ...

Ce sel est parfait pour parfumer les grillades et poissons, mais sert également à assaisonner les viandes, salades, crudités... Sa couleur et sa forme unique feront l'originalité lors des repas entre amis.

11 SEL PYRAMIDE NATURE

CHYPRE 145gr et 1kg

👨‍🍳 idéal sur viandes grillées, poissons grillés ou en accompagnement avec du foie gras ou sur toasts et s'utilise autant sur des poissons que des crustacés.

Sel aux cristaux en forme de pyramide, procédé naturel, étonnant par son croustillant, il est aussi doux que raffiné. Il est aussi décoratif.

12 SEL PYRAMIDE FUMÉ

CHYPRE 170gr

👨‍🍳 Ce sel est parfait pour parfumer les grillades et poissons, pour assaisonner les viandes, salades, crudités... repas

Le sel pyramide est originaire de Chypre, son originalité vient de sa cristallisation naturelle sous forme de pyramide.

HERBES
AROMATIQUES

1

2

3

1 AIL EN PÉTALES

FRANCE

100gr et 1kg

Salades, pâtes, sauces, champignons et les poissons...

Condiment culinaire utilisé depuis 5 millénaires, l'ail serait originaire d'Asie, cultivé toute l'année selon la qualité de la terre, on compte aujourd'hui une trentaine de variétés à travers le monde.

2 AIL EN POUDRE/SEMOULE

CHINE

210gr et 1kg

Très utilisé dans la confection des sauces. En assaisonnement pour réveiller une salade, des crudités, un potage, des grillades ou un plat mijoté.

L'ail en poudre remplace l'ail frais dans les plats de viande. Pratique, il conserve cet arôme caractéristique et s'utilise comme condiment. Universel, il aime le cru et le cuit, le chaud et le froid, le poisson comme la viande.

3 AIL NOIR EN GOUSSES

CHINE

200gr

Idéal avec le poisson blanc, les crustacés, en parfumant un gibier, en condiment d'une soupe ou d'un fromage frais. **Version sucrée** : tarte au yuzu et sudachi.

Ses gousses sont couleur charbon brillant, d'une texture fondante, souple sous le doigt mais ferme au couteau. En bouche, une surprenante douceur, légèrement acidulée et sucrée comme un vinaigre balsamique réglissé.



4

5

4 ANETH DHIL

CROATIE

23gr et 1kg

Salades, pâtes, sauces, champignons et les poissons...

Ail en feuilles coupées déshydratées de 3 à 6m.

4 ANETH DHIL

EGYPTE

50gr et 1kg

Pour aromatiser poissons grillés ou fumés, marinades, grillades ou sauces, viandes, oeufs brouillés.

C'est une épice très utilisée en Allemagne, en Hongrie, en Pologne, en Russie, en Roumanie, en Scandinavie, mais aussi en Inde, et dans de nombreux autres pays du monde. Les graines servent à parfumer les liqueurs et confitures.

5 ECHALOTE

INDE

140gr

Pour assaisonner les salades, les gratins, les pâtes, les légumes, les vinaigrettes et aussi la mayonnaise.

Son goût est un peu moins fort que l'ail.



6

7

8

6 BASILIC

EGYPTE

45gr et 1kg

Accompagne la tomate, les viandes grillées, salades, légumes, poissons, plats de viande en sauce, riz, pâtes, sauces.

Une fois séchées, les feuilles ont un goût de menthe plus prononcée. Il entre dans la composition de sauces pour spaghetti (pesto italien ou pistou français : huile olive, basilic, ail, parmesan et pignons).

7 CIBOULETTE

CHINE

33gr

Assaisonnement de salades, de fromages frais, de sauces et de soupes.

La ciboulette une plante aromatique originaire d'Orient de la famille des Amaryllidacées, cultivée pour ses feuilles souvent utilisées comme condiment.

8 ESTRAGON

IRAN

30gr et 1kg

Accompagnement en petite quantité des omelettes, des poissons, de la volaille, les salades et les sauces (béarnaise, tartare, moutarde)

L'estragon est originaire de Sibérie. Il a un goût délicatement anisé, doux-amer, et poivré. Cette herbe aromatique tient une place importante dans la gastronomie française. Son arôme imprègne vite les mets, il faut donc l'utiliser en petite quantité.



9

10

11

9 ECHALOTE LYOPHILISÉE

HOLLANDE

125gr

Crues, elles servent à aromatiser les salades et crudités. Cuites, elles entrent dans la confection de sauces, de courts-bouillons, ou accompagnent les plats de viandes.

Les feuilles ciselées peuvent remplacer la ciboulette.

10 ANETH LYOPHILISÉE

INDE

77gr

Ne l'ajouter qu'en fin de cuisson pour conserver sa saveur. L'aneth est idéale pour les préparations à base de poisson comme le saumon, l'anguille ou les crevettes.

Les feuilles, fraîches ou séchées, sont employées pour aromatiser différentes préparations culinaires, notamment les salades, les poissons, les viandes et les sauces. Les graines servent pour parfumer liqueurs et confitures.

11 CIBOULETTE LYOPHILISÉE

HOLLANDE

35gr

Les feuilles fraîches sont utilisées, crues, ciselées, pour aromatiser les crudités, les salades, et diverses préparations culinaires.

Culture : Multiplication le plus souvent par division des touffes, au printemps ou à l'automne. En culture commerciale, on la multiplie plutôt par semis en lignes espacées de 20 cm.

HERBES
AROMATIQUES

12

13

14

12 HERBES DE PROVENCE

FRANCE

1kg

S'utilisent dans tous les plats méditerranéens (gratins, grillades...)

Les herbes de provence ont la particularité de garder une fois séchées, tout leur pouvoir aromatique. Composé de romarin, sarriette, thym, basilic.

13 ORIGAN

TURQUIE

1kg

Accompagne très bien la volaille, le gibier, les fruits de mer, les soupes, les légumes, la sauce tomate, les viandes grillées, la vinaigrette, les anchois.

Cette plante ressemble de très près à la marjolaine mais son goût est moins doux et moins délicat. Elle entre dans la composition des herbes de provence

14 PERSIL

ALLEMAGNE

33gr et 1kg

Il s'ajoute en fin de cuisson, accompagne les salades, les crudités, les omelettes, le taboulé, les ragoûts, les oeufs, la ricotta et le fromage blanc.

Le persil est originaire d'Europe méridionale. Cette plante aromatique est riche en vitamines et en sels minéraux.



15

16

17

18

19

20

21

15 MARJOLAINE

FRANCE

40gr

Accompagne très bien la volaille, le gibier, les fruits de mer, les soupes, les légumes, la sauce tomate, les viandes grillées, la vinaigrette, les anchois.

Cette plante ressemble de très près à l'origan mais son goût est plus doux et plus délicat. Elle entre dans la composition des herbes de provence.

16 LAURIER FEUILLE

TURQUIE

20gr et 1kg

Il s'utilise avec la viande, le poisson, les sauces et les plats de légumes.

Les fleurs de Laurier-sauce séchées peuvent aussi s'utiliser en infusion avec une cuillère de miel et les baies séchées ont les mêmes propriétés culinaires que les feuilles. Idéal pour parfumer le café.

17 LAURIER POUDRE

TURQUIE

110gr

Il s'utilise avec la viande, le poisson, les sauces et les plats de légumes.

On pense que le laurier est originaire d'Asie mineure. Une seule feuille peut-être aussi parfumée qu'une branche entière. Il entre dans la composition du fameux bouquet garni. On peut le marier avec les sauces, les pâtes, les poissons, la volaille.

18 SARRIETTE

ALBANIE

50gr

Pour assaisonner les légumes secs, les salades de légumes cuits, les viandes grillées (porc et veau), la sauce au raifort, les soupes, les farces, la charcuterie...

Elle pousse dans la région méditerranéenne. La sarriette fait partie des herbes de Provence et apporte son parfum poivré rappelant le thym.

19 SAUGE

FRANCE

40gr

Assaisonnement pour la charcuterie, les saucisses, la sauce tomate, les salades, les marinades et les plats au fromage

La sauge pousse sur le littoral septentrional de la méditerranée. On dit qu'elle facilite la digestion des viandes grasses. Son arôme prononcé et légèrement camphré permet d'assaisonner la farce aux oignons pour la volaille.

20 THYM

ALBANIE

60gr et 1kg

A utiliser dans tous les plats à cuisson lente. Râgouts, soupes, légumes, farces, viandes grillées, sauces...

Il est appelé aussi serpolet et pousse en profusion en Provence. On lui attribue des vertus digestives et prend une part importante dans la composition du fameux bouquet garni.

21 VERVEINE

FRANCE

25gr

La verveine s'utilise généralement en infusion seule ou associée au thé, et elle parfume délicatement les salades de fruits et autres desserts.

Reconnue pour ses propriétés digestives et antispasmodiques, la verveine est traditionnellement utilisée pour stimuler la sécrétion des sucs digestifs. C'est l'alliée idéale des «après-soupers» car elle favorise les digestions légères et implicitement la venue du sommeil.

La verveine officinale est une plante assez commune que l'on trouve le long des chemins, près des villages. Sa culture est facile, par semis au printemps ou par bouturage à l'automne. Elle se développe particulièrement les étés chauds et humides.

GRAINES
D'ÉPICESGRAINES
D'ÉPICES**1 AJOWAN GRAINES**

INDE

130gr

On peut notamment l'utiliser dans des hors d'œuvre feuilletés, dans des plats de haricots ou dans des galettes indiennes.

Elles dégagent une odeur très forte et rappelle le thym et pour tant ils sont très différents. Les indiens l'utilise pour ses vertus médicinales et culinaires souvent dans les gâteaux salés mais aussi dans la pâte traditionnelle des samossas.

2 CORIANDRE EN GRAINES

FRANCE

110gr et 1kg

Elle s'utilise comme le cerfeuil ou le persil. Elle accompagne les marinades, les fruits de mer, les gâteaux, les pommes de terre.

A utiliser tel quel ou moulue, en assaisonnement et préparation. On la retrouve dans de nombreux plats chinois et dans les currys indiens. Les graines donnent une saveur douce aux gibiers en marinade, aux charcuteries.

3 CUMIN EN GRAINES

TURQUIE

140gr

On l'utilise dans le chili, le curry, le raz el hanout.

Le cumin se marie bien avec les pommes de terre, les soupes, les omelettes, le ragoût d'agneau et l'agneau rôti, le sauté de porc.

4 FENUGREC

INDE

250gr

Les graines du fenugrec étant très dures, elles sont généralement moulues pour entrer dans les ragoûts ou les pâtisseries, currys, les pickles et les chutneys.

Graines récoltées et séchées. Le Fenugrec ou Trigonelle fenugrec, est une plante herbacée de la famille des Fabaceae. Il est utilisé principalement comme plante médicinale et condimentaire.

5 GRAINES DE MOUTARDE BLONDE

CANADA

225gr

Les graines de moutarde sont utilisées entières dans les marinades, currys, sauces et ragoûts, dans les conserves de cornichons et dans la choucroute.

Elle aromatise les marinades, les sauces et les légumes.

6 GRAINES DE MOUTARDE BRUNE

ALBANIE

205gr

Les graines de moutarde sont utilisées entières dans les marinades, curry, sauces et ragoûts mais également dans les conserves de cornichons et dans la choucroute.

Elle pousse à l'état sauvage au Moyent-Orient et elle est cultivée depuis très longtemps. Il en existe 3 sortes : blonde, noire et brune. La moutarde blanche est moins piquante et n'entre jamais dans la composition des moutardes françaises.

7 LIN EN GRAINES

CANADA

220gr

Recette: Salade de graines de lin, pamplemousse et fleurs de bleuets.

Son petit goût est sucré et sa saveur rappelle celle des noix. On peut les manger crues, cuites ou encore rôties.

8 PAVOT BLEU ENTIER

TURQUIE

200gr et 1kg

Recette: Salade de graines de lin, pamplemousse et fleurs de bleuets.

La graine de pavot possède un arôme doux et un goût de noisette. C'est une plante herbacée originaire de Turquie aux reflets bleus. Le fruit possède des capsules qui renferment de petites graines, les graines de pavot.

9 GRAINES DE SARRASIN

ALBANIE

250gr

Les graines de moutarde sont utilisées entières dans les marinades, curry, sauces et ragoûts mais également dans les conserves de cornichons et dans la choucroute.

Elle pousse à l'état sauvage au Moyent-Orient et elle est cultivée depuis très longtemps. Il en existe 3 sortes : blonde, noire et brune. La moutarde blanche est moins piquante et n'entre jamais dans la composition des moutardes françaises.

9 SÉSAME BLANC

ÉGYPTE

1kg

Ces graines agrémentent parfaitement sauces, salades et pâtisseries, ainsi que les pommes au caramel et les pains, autant en décoration que pour la saveur.

Vous pouvez griller légèrement vos graines 1 à 2 minutes dans une poêle à sec pour les ajouter à une salade verte. Ces graines grillées peuvent également être passées au mixeur avec du gros sel afin d'obtenir une épice de table appelée gomasio.

10 SÉSAME DORÉ

ÉGYPTE

1kg

Graines utilisées pour parfumer et décorer pain, gâteaux et confiseries.

Graines séchées et légèrement grillées.

9 SÉSAME NOIR

VIETNAM

175gr et 1kg

Le sésame est généralement utilisé lors de la préparation de plats orientaux, ou encore de pains aux céréales ...

Elle pousse à l'état sauvage au Moyent-Orient et elle est cultivée depuis très longtemps. Il en existe 3 sortes : blonde, noire et brune. La moutarde blanche est moins piquante et n'entre jamais dans la composition des moutardes françaises.

GRAINES
D'ÉPICES

SÉSAME

Le sésame pousse naturellement en Inde, en Indonésie, en Afrique et en Chine. On ne connaît pas son origine exacte mais il était déjà cultivé il y a 5000 ans. Il existe 3 graines différentes : les noires, les brunes les blanches rappelant toutes un goût de noisette. on en saupoudre les pains et les gâteaux. Grillées, elles s'incorporent dans les légumes, les béchamels ou pour gratiner les plats de poissons. Elles peuvent aussi accompagner les viandes, le riz et les nouilles.

A SÉSAME AU WASABI



JAPON

115gr/450gr et 1kg

Astuce recette : les faire revenir dans une poêle, sans aucune matière grasse, pour les griller. Ainsi, les grains de sésame auront un léger goût de noisette.

Des graines au wasabi pour vos soirées sushis et makis. Pas de soirées sushis-maki sans wasabi. Vous allez pouvoir envelopper vos californiens de wasabi pour être certains de marier les saveurs grâce à ces graines de sésame aromatisées.

B SÉSAME GRILLÉ À LA PRUNE (UME)



EGYPTE

115gr

Ces graines agrémentent parfaitement sauces, salades et pâtisseries, ainsi que les pommes au caramel et les pains, autant en décoration que pour la saveur.

Vous pouvez griller légèrement vos graines 1 à 2 minutes dans une poêle à sec pour les ajouter à une salade verte. Ces graines grillées peuvent également être passées au mixeur avec du gros sel afin d'obtenir une épice de table appelée gomasio.

C SÉSAME GRILLÉ AUX ÉPICES TEX MEX



EGYPTE

155gr et 1kg

Graines utilisées pour parfumer et décorer pain, gâteaux et confiseries.

Le kimchi est une préparation traditionnelle coréenne élaborée à base de divers légumes lactofermentés (le chou est le plus courant) et relevé avec du piment. Il est très apprécié des japonais en accompagnement de riz et de viandes grillées.

D SÉSAME GRILLÉ AU YUZU



ÉGYPTE

150gr

Le sésame est généralement utilisé lors de la préparation de plats orientaux, ou encore de pains aux céréales ...

Le yuzu viendra apporter une touche acidulée et légèrement sucrée au sésame grillé, pour un mariage des plus intéressants.



VANILLE

La vanille est une épice constituée par le fruit de certaines orchidées principalement de l'espèce *Vanilla planifolia*. *Vanilla pompona* est également susceptible de produire de la vanille. Les plantes qui produisent la vanille portent elles-mêmes le nom de vanille, ou parfois de vanillier. Ce sont les seules orchidées cultivées pour des raisons autres qu'ornementales. La culture et la préparation de la vanille nécessitent, pour obtenir une épice richement aromatique, des soins longs et attentifs. Cela en fait, rapporté au poids, l'un des produits agricoles les plus chers au monde. Il se présente sous la forme de bâtonnets noirs et luisants, communément appelés « gousses de vanille ».

VANILLE DE MADAGASCAR EN POUDRE



MADAGASCAR

30gr

La poudre de vanille permet un dosage parfait au gramme prêt de toutes vos pâtisseries, mais s'utilise avec les viandes, les poissons, les sauces, les desserts.

VANILLE GOUSSE D'UGANDA



UGANDA

250gr

VANILLE GOUSSE TAHITI



TAHITI

500gr

VANILLE GOUSSE MADAGASCAR



MADAGASCAR

250gr et 1kg

Cette vanille accompagne très bien les desserts ainsi que les plats cuisinés à base de poissons et viandes blanches.

Récoltées et préparées à Madagascar selon la méthode traditionnelle, nos gousses de vanille subliment vos créations par l'intensité de leurs notes aromatiques balsamiques, phénoliques et boisées.

VANILLE GOUSSE PAPOUASIE



PAPOUASIE

1kg



1 VINAIGRES À LA PULPE DE FRUITS

FRANCE

25 cl

entrée / plat / dessert

TOMATE PIMENT POIVRON / POMME / FRUITS DE LA PASSION / BETTERAVE / MÛRE / POIRE / CITRON / FRAMBOISE / MANDARINE / YUZU / MANGUE / PÊCHE / KALAMANSI / RHUBARBE

Le balsamique n'a qu'à bien se tenir !

Good'épices vous propose une gamme de vinaigres balsamique blanc à la pulpe de fruits.

Contenant plus de 40% de fruits, le fameux nectar gagne en douceur et en onctuosité.

Côté parfums, aucun risque que votre repas tourne au vinaigre, il y en a pour tous les goûts : pomme pour les becs acidulés, mangue pour les amateurs de saveurs exotiques, figue pour les inconditionnels du sucré et poivron, piment d'espelette pour les palais en recherche de soleil.

CONDIMENTS



2

3

4

2 HUILE D'OLIVE DE KALAMATA

GRÈCE

3 litres et 5 litres

Cette huile d'olive exceptionnelle convient à de nombreux usages !

Produit rare, de très grande renommée, cette huile d'olive grecque AOP Kalamata est sans acidité ni amertume. Ainsi elle offre en bouche une grande douceur et une agréable onctuosité.

3 HUILE INFUSÉE AIL GOOD'ÉPICES

FRANCE

1 litre

Entrées, assaisonnements, cuisson.

Pour assaisonnement et cuisson. Huile de pépin de raisin, huile olive, purée d'ail.

4 HUILE INFUSÉE BASILIC GOOD'ÉPICES

FRANCE

1 litre

Huile d'olive vierge extra (à partir d'Oléa europeal), basilic 0,5%, arôme naturel basilic.

Cette huile sert à assaisonner les salades et plus généralement toutes les préparations à froid en ajoutant une saveur de basilic aux plats.



5

6

7

5 HUILE D'OLIVE FUMÉE LA BARCA

ESPAGNE

500ml

S'utilise sur des salades, de la mozzarella, des légumes et aussi avec les crustacés et les carpaccios et tartares de viandes.

Finca la Barca, c'est une huile d'olive fumée selon la méthode traditionnelle d'Estrémadure, région où l'on produit le Pimenton de la Vera (paprika fumée).

6 HUILE OLIVE VIERGE EXTRA GOOD'ÉPICES

ESPAGNE

1 litre

Cuisine méditerranéenne

D'une couleur jaune-verte délicate et douce mais avec la force et la saveur des olives fraîchement récoltées et broyées.

7 HUILE DE HOMARD / ALGUES

FRANCE (BRETAGNE)

100ml

Préparation culinaire à base d'huile de pépins de raisins

Véritable aide culinaire, cette huile exceptionnelle s'utilise pour assaisonner et relever vos plats aussi variés que salades de fruits de mer, filets de poissons crus ou cuits, carpaccio de saint jacques, risotto de la mer, pâtes.



8 CREMES DE VINAIGRE BALSAMIQUE

ITALIE

320gr

Salades, poissons, crustacés grillés, desserts

FRAMBOISE / CITRON / PECHE ARÔME TRUFFE / CRÈME BALSAMIQUE NATURE

Crèmes de vinaigre avec 64% de fruits !

Ces réductions permettent d'ajouter une variété gustative et sensorielle à vos plats. Ces ingrédients vous permettront de réaliser des associations de saveurs et de textures qui surprendront plus d'un gourmet averti ! La praticité des flacons doseur autorise une meilleure précision dans leur utilisation et un meilleur contrôle du coût par portion.

CONDIMENTS



9 HUILE D'ARGAN BIO

FRANCE 250ml

Se prête à de nombreuses utilisations culinaires, mais sublime tout particulièrement salades, tajines et pâtisseries.

Lente et manuelle, l'élaboration de l'Huile Vierge d'Argan Bio fait appel à un savoir-faire ancestral. Essence précieuse et délicate, l'Huile Vierge d'Argan Bio puise son arôme intense dans les propriétés naturelles de l'amandon d'arganier, un arbre sauvage et menacé, unique au monde par ses caractéristiques, qui ne pousse que dans le sud-ouest marocain.

10 HUILE DE NOISETTE

FRANCE 500ml

Très aromatique, adaptée à des usages divers : assaisonnements, marinades, cuissons très douces.

Huile végétale pour assaisonnement qu'il est préférable d'utiliser à froid et non pas pour la cuisson. Idéalement utiliser pour des assaisonnements ou en fin de cuisson pour conserver les propriétés gustatives et nutritionnelles.

11 HUILE DE NOIX

FRANCE 500ml

Excellente dans les salades et avec certains légumes.

L'huile de noix est une huile alimentaire peu colorée, avec une saveur très parfumée. C'est une huile fragile du fait de sa forte proportion d'acides gras insaturés, l'huile de noix n'est pas conseillée pour les hautes températures ou la friture.



12 HUILE DE PEPINS DE RAISIN AROMATISÉE TRUFFE BLANCHE

FRANCE 250ml

Idéale pour apporter une touche subtile de truffe blanche à une multitude de plats chauds ou froids : pâtes, risotti, carpaccio, viandes, volailles. Une cuillère à café suffit !

L'huile de truffe est un ingrédient de cuisine destiné à donner aux aliments préparés un parfum comparable à celui de la truffe.

13 HUILE DE PEPINS DE RAISIN AROMATISÉE TRUFFE NOIRE

FRANCE 250ml

Compagne idéale de vos risottos, cette huile sublimera également toutes vos préparations à base d'œufs, de champignons mais aussi en filet pour rehausser un plat.

L'huile de pignons de raisin aromatisée à la truffe noire est une préparation qui associe les bienfaits de l'huile de pignons de raisin à un arôme puissant et sophistiqué de truffe noire.

14 HUILE DE PISTACHE

FRANCE 250ml

Vianigrettes, pâtisseries...

Avec sa saveur gourmande de pistaches grillées, cette huile est un délice couleur vert émeraude qui sublimera vos vinaigrettes, pâtisseries et autres préparations culinaires.



15

MOUTARDES GOOD'ÉPICES

FRANCE 200 gr / 1 kg entrée / plat / fromage

POMME CALVADOS / YUZU / FOURME / MOÛT DE RAISIN
ALGUES / PIMENT D'ESPELETTE / MIEL / COCO CURRY / AIL NOIR / POIVRE
VOANTSY PERIFERY

La moutarde, graine de star chez Good'épices !

Une gamme de moutardes gourmandes aux saveurs inédites et aux goûts innovants !
Idéales pour ravir tous les palais !

De la plus douce à la plus forte, ces moutardes seront parfaites pour vos assaisonnements.
Côté parfums, aucun risque que la moutarde ne vous monte au nez puisqu'il y en a pour tous les goûts.

CONDIMENTS

agrimontana



16



17



18



19

16 VINAIGRE BALSAMIQUE (12 ANS ET 2 ANS D'ÂGES)

ITALIE

100ml (12ans d'âge)
250ml (2ans d'âge)

Se marie très bien avec les légumes braisés ou grillés, le saumon fumé, les tartines, les pâtes, les pizzas, les poissons, les viandes rôties.

Elixir généreux et voluptueux, ce vinaigre balsamique est obtenu à partir de moût de raisins, que l'on fait cuire directement sur le feu, à découvert. Il est vieilli ensuite pendant des années dans des barriques de bois.

17 PÂTE DE CURRY VERT THAI

ANGLETERRE

175gr

Idéale pour mariner la viande, en cuisson ou au barbecue. A utiliser diluée avec du lait de coco.

Chauffer l'huile dans la poêle, faire revenir la viande émincée, ajouter le coco + pâte de curry. Faire réduire, ajouter le soja et le sucre. Servir avec du riz

18 CRÈME DE TRUFFE

FRANCE

500gr

Pour aromatiser délicieusement vos pâtes et les risottos.

Conditionnée en bocal de verre.

Ingredients : cèpes, truffe d'été, jus de truffe, huile de tournesol, sel, poivre, ail, persil, arôme.

19 PERLES

FRANCE

50gr

échalote, citron, pomme, balsamique de modene IGP

Perles de sauce idéales pour les toasts, foie gras, salades, saumon fumé.

Ces perles noires, roses, blanches sont des sphères d'algues gélifiées contenant un coeur liquide de crème qui éclatent comme par magie dans la bouche pour libérer leur jus. En salé, ces petites perles craquent sous la dent pour libérer toute leur saveur.



19

LA GAMME AGRIMONTANA

ITALIE

1 kilo / 1.4 kilo (pâte de coco)

cuisine salée ou sucrée

PÂTE PURE DE CACAHUËTE AU SEL DE GUÉRANDE / PÂTE PURE DE COCO / PÂTE PURE DE NOISETTE DU PIEMONTE / PÂTE DE PISTACHE

Des produits d'exception, tout droit venus d'Italie, grâce à l'entreprise Agrimontana. Fondée en 1972, l'entreprise est rapidement devenue leader dans la production de marrons et de fruits confits ! Aujourd'hui la gamme est complétée par d'autres produits pour la pâtisserie.



1

SIROPS CANADIENS

CANADA

200 et 500 ml

Erable : soupe, truite, pudding, porc/ Merisier : magret, carrés d'agneau, marinade, poêlée de champignons

SIROPS D'ERABLE / AGAVE

Bienvenue à Québec !

Des produits 100% biologique de la plus haute qualité. Le sirop d'érable provient de l'érablière centenaire situé à Escuminac, 40 litres de sève sont nécessaires pour produire un litre de ce précieux sirop. Quant au merisier produit en très petite quantité, il était jadis le vinaigre balsamique des amérindiens. Ce sucre naturel a des propriétés insoupçonnées, il contient des polyphénols (antioxydants) et des minéraux naturels essentiels (manganèse, calcium, potassium, fer, zinc, magnésium).

PRODUITS DU MONDE

PRODUITS DU MONDE



2 ALGUES NORI

JAPON 52 gr

Pour envelopper différents makis et différentes sortes de sushis. On peut aussi utiliser son parfum délicat en l'émiettant sur des soupes japonaises.

Feuille d'algues Nori séchées en sachet de 48gr. Les feuilles d'algues Nori séchées pour sushis possèdent une saveur exceptionnelle qui relève le goût de nombreux plats.

3 ALGUES WAKAMÉ DESHYDRATÉES

CHINE 453gr

Plonger les wakamés déshydratées dans l'eau froide et les laisser gonfler pendant 4-6 minutes. Ajouter dans une soupe ou dans une salade.

Il faut savoir que l'algue déshydratée pourra tripler de volume. Elle reprendra alors toute sa saveur ainsi que sa texture de base. Laissez ensuite place à votre imagination pour l'ajouter dans vos plats et leur donner ainsi une touche japonisante.

4 BEIGNETS DE CREVETTES

VIETNAM 200gr

Faire chauffer dans une friteuse ou une poêle (température 160°C - 180° C) une quantité d'huile suffisante pour recouvrir les beignets.

Chips à frire. Ces chips vous feront apprécier le croquant des crevettes en chips frites dans un wok avec de l'huile pour wok.

5 BILLES DE TAPIOCA

JAPON 400gr

Plats sucrés et salés

Les billes de tapioca sont surtout utilisées pour les desserts, mais aussi dans les plats salés comme les verrines de saumon, les soupes (soupe au crabe de tapioca).

6 BONITES SÉCHÉES

ESPAGNE 40gr

Saupoudrer directement sur les aliments comme le tofu frais, accompagné d'un filet de sauce soja. Condiment pour les okonomiyakis et les takoyakis.

Flocons de bonite séchée et fumée en 40gr. La bonite est un poisson cousin du thon pêché du printemps à l'automne. Ce poisson est séché puis rapé en copeaux. Sert à la préparation du dashi, ingrédient principal avec le kombu.

7 CHAMPIGNONS NOIRS SÉCHÉS

CHINE 50gr

Idéaux pour cuisiner des plats asiatiques authentiques. Ces champignons pourront être incorporés à des sautés de légumes.

Est utilisé pour sa couleur et sa consistance, qui varie de croquant à gélatineux selon la durée de cuisson. Avant de les utiliser, les mettre dans l'eau quelques heures, les triturer de temps en temps, pour détacher les parties dures.

8 CHAPELURE CHINOISE PANKO

CHINE 1kg

Pour préparer des recettes japonaises comme le porc Tonkatsu et brochettes gambas panées. escalopes de poulet, poissons frits, beignets de légumes.

Le panko, est composé de flocons de pain croustillants. Par rapport à une chapelure traditionnelle, c'est plus gros et plus sec. Pour vous donner une idée plus précise de la consistance, c'est entre notre chapelure et les cornflakes.

9 CHICKEN MARINADE

CHINE 410ml

Pour marinades

Marinade chinoise

10 CRÈME DE NOIX DE COCO

ASIE 200gr

Préparation de currys et autres plats

La crème de noix de coco est utilisée dans plusieurs cuisines asiatiques en particulier en Thaïlande, en Malaisie et au Sri Lanka, pour préparer certains currys

11 CRÈME DE SÉSAME TAHINI

CHINE 350gr

11 FARINE DE RIZ

ASIE 400gr

Idéale pour la préparation des crêpes.

Cette farine est constituée à 98% de riz (et d'eau) Que vous fassiez un régime sans gluten ou non, la farine de riz (blanc ou brun) finement broyée est excellente et permet autant d'utilisations que le blé.

12 GALETTE DE RIZ 18 / 22CM ET 29CM

VIETNAM env 500gr

Rouleau de printemps

Les galettes de riz, très minces, sont constituées d'une pâte de farine de riz, d'eau et de sel. Elle prennent diverses formes et appellations selon les pays.

13 HUILE DE SÉSAME YEOS

MALAISIE 640ml

Pour assaisonnement

Produit d'excellence, d'une qualité irréprochable.

13 JEUNE FRUIT DU JACQUIER

THAÏLANDE 550gr

PRODUITS DU MONDE



14



15



16



17



18



19



20



21



22



23



24



25

14 VINAIGRE DE GINGEMBRE CONFIT

🌐 COREE

👤 180 ml

🍳 Différentes préparations

Ce vinaigre vous permettra d'audacieuses associations en cuisine.

15 JUS DE YUZU SÉLECTION

🌐 JAPON

👤 360ml

🍳 Le yuzu est un ingrédient central de la cuisine japonaise. Il est associé aussi bien aux plats sucrés, salés ou pimentés. Pour la préparation de la sauce Ponzu.

Le Jus de Yuzu apporte originalité et exotisme à vos préparations et vous fera redécouvrir les goûts subtiles et complexes de l'Asie, vous permettant d'audacieuses associations en cuisine. Produit d'excellence, irréprochable en qualité.

16 LAIT DE COCO

🌐 THAILANDE

👤 1/2 boîte
1 litre en brique

🍳 Est tout particulièrement utilisé en cuisine dans des recettes de pays du sud-est asiatique.

Le lait de coco est un liquide préparé à partir de pulpe de noix de coco râpée (fruit du cocotier). Confondu à tort avec le jus présent dans le fruit, qui s'appelle jus de coco ou eau de coco.

17 LITCHIS AU SIROP

🌐 CHINE

👤 565gr

🍳 A consommer tel que ou comme condiment de desserts.

Le litchi est riche en vitamines et est bien toléré par les systèmes digestifs, même quand ils sont délicats ou par ceux des jeunes enfants car ses fibres sont douces et peu abondantes.

18 MANGUES AU SIROP

🌐 THAILANDE

👤 425gr

🍳 A consommer tel que ou comme condiment de desserts.

La mangue est le fruit tropical le plus consommé au monde après la banane. Sa chair orangée et juteuse est une bonne source de fibres et de vitamine C.

19 MIRIN VINAIGRE DE RIZ

🌐 CHINE

👤 500ml

🍳 Le Mirin est un vinaigre de riz sucré qui est utilisé dans de nombreux plats japonais. Il peut être utilisé dans toutes sortes de sauces pour riz à sushis.

Le mirin est une sorte de saké très doux utilisé aujourd'hui presque uniquement comme assaisonnement en cuisine coréenne et japonaise.

20 NOUILLES DE BLÉ SOBA

🌐 CHINE

👤 300gr

🍳 Recettes asiatiques

Les Nouilles Soba sont idéales pour vous préparer de bonnes recettes de nouilles soba ainsi qu'en accompagnement de vos recettes asiatiques. Farine de Blé, Sarrazin, Eau, Sel.

21 NOUILLES CHINOISES

🌐 CHINE

👤 400gr

🍳 idéales pour mijoter des nouilles chinoises en soupe ou pour réaliser des nouilles sautées au wok.

Préparation alimentaire à base de farine de blé tendre. Des pâtes de blé tendre. Composée de farine de blé, eau, sel, curcuma.

22 OIGNONS FRITS

🌐 CHINE

👤 1kg

🍳 Idéal pour faire croustiller vos salades, vos soupes, vos hamburgers et même vos sushis!

100% oignons frits

23 PÂTE DE CURRY JAUNE/VERT THAÏ / ROUGE

🌐 THAILANDE

👤 195gr/ 400gr

🍳 Cuisine Thaïlandaise

La pâte de curry est relevée avec la citronnelle et le citron pour un vrai concentré de saveurs. Elle est largement utilisée en Asie pour le traditionnel «Thai green curry», réalisé à base de poulet, ou de crevettes.

24 PÂTE DE MISO

🌐 JAPON

👤 1kg

🍳 Le miso est une base pour les soupes et les sauces.

La pâte de miso est un aliment traditionnel en Chine et au Japon se représentant sous la forme d'une pâte au goût très prononcé et très salé. Il est obtenu à partir de haricots de soja, de sel de mer, et selon la fabrication d'orge et de riz.

25 POUSSÉS DE BAMBOU

🌐 CHINE

👤 Boîte 4/4

🍳 A cuisiner avec de la viande au wok en accompagnement du riz.

Pousses de bambou. Les pousses de bambou peuvent se cuisiner avec de la viande, au wok, pour accompagner du riz par exemple. Les pousses de bambou sont consommées comme des légumes.

PRODUITS DU MONDE

PRODUITS DU MONDE

PRODUITS DU MONDE

GAMME MEXICAINE

PRODUITS ASIATIQUES

PRODUITS ASIATIQUES

GAMME MEXICAINE

PRODUITS DU MONDE



26



27



28



29



30



31



32



33



34



35



36



37

26 SAUCE HUÎTRE PANDA LEE KUM KEE

JAPON 700ml

Son goût subtil à la fois sucré et salé parfume un grand nombre de mets : viandes, volailles, poissons, fruits de mer, légumes, nouilles et riz sautés.

Une sauce veloutée et épaisse de couleur brun sombre.

27 SAUCE KIKKOMAN SALÉE

NEDERLAND 1 litre et 20 litres

Assaisonnement des viandes, poissons, sushis, sashimis, préparation de marinades, sauces de salade. Base de sauces plus spécifiques (teriyaki, kabayaki...)

La sauce soja est une sauce d'origine chinoise, dotée d'arômes de viandes et produite par fermentation de protéines végétales. Elle est fabriquée à partir de graines de soja en Chine et en Corée. Elle a une saveur prononcée et très salée.

28 SAUCE SOJA KIKKOMAN SUCRÉE

NEDERLAND 975ml

La sauce soja est un incontournable de la cuisine asiatique idéale pour le riz et la salade de poulet yakitori.

Se prête à toutes les recettes : sushis, makis, rouleaux de printemps, pavé de saumon, salade de lentilles, wok de gambas, magret de canard, sauté de porc.

29 SAUCE KIKKOMAN VERTE

NEDERLAND 1 litre

Parfait pour donner la dernière touche aux sauces, aux plats de légumes ou aux poêlées.

Un procédé de fabrication spécial réduit sa teneur en sel de plus de la moitié 43% de teneur en sel en moins mais elle conserve néanmoins toutes les qualités de l'original. son arôme harmonieux et son goût relevé restent préservés.

30 SAUCE YUZU PONZU PLATINIUM

JAPON 300ml

S'accorde avec des salades, du poisson, de la viande, des crustacés ou en assaisonnement de tartare et carpaccio.

Yamato est la référence japonaise pour les sauces soja et les ponzu. Ingrédients : sauce soja, levure de riz complet, jus de citron yuzu, vinaigre de riz, vinaigre de pomme, sucre, bouillon de poisson.

31 SAUCE NUOC MAN

THAILANDE 682ml

la sauce de poisson vous permettra d'assaisonner en remplacement du sel ou bien de préparer votre sauce pour les nems.

Sauce de poisson composée d'extraits d'anchois, de sel, d'eau et de protéines végétales hydrolysées. Des cristaux peuvent se former à cause d'une température froide.

32 SAUCE SWEET CHILI CHICKEN

THAILANDE 800gr

Marinades de poulet, préparation d'autres viandes.

Cette sauce est élaborée à partir d'un subtil mélange de sucré et de salé. idéale pour la préparation de marinades de poulet. Peut aussi s'utiliser pour la préparation d'autres viandes ainsi qu'en «trempette» des ailes de poulet.

33 SAUCE TERIYAKI

NEDERLAND 1.9 litre

Mariner les grillades, Préparation du filet de saumon.

Les grillades à mariner une demi-heure ou même un ou deux jours. Plus le temps de marinade est long, plus la saveur des aliments sera prononcée et plus les grillades seront tendres.

34 SAUCE YAKITORI

ALLEMAGNE 250ml

Se marie parfaitement avec les grillades et les brochettes

La sauce Yakitori apporte un délicieux goût et une brillance particulièrement appétissante aux plats. Sauce soja [Eau, Graines de soja, Blé, Sel], Sucre, Eau, Vin, Vinaigre d'alcool, Mélasse, Amidon de maïs modifié, Épices, Extrait de levure.

35 VERMICELLE CHINOIS

CHINE 250gr

Préparation des NEMS

Lors de la préparation d'une soupe chinoise, ajoutez-y des vermicelles de soja pour éveiller les yeux mais aussi ravir le palet. Ces vermicelles sont idéaux pour la préparation de fondue chinoise (Sukiyaki).

36 MÉLASSE / VINAIGRE DE GRENADE

COREE 700ml / 900ml

Sauce vinaigrette

Fruité et sucré, il contient plus de 40% de jus de grenade. riz brun, celui-ci change de couleur lors du processus de fermentation. A la suite de cela, il est appelé vinaigre noir.

37 VINAIGRE DE RIZ MIZKAN

CHINE 500 ml / 900ml

Ce vinaigre est particulièrement adapté à la préparation de salade et pour assaisonner le riz à sushi. Marinades de poisson, de viande, confection de légumes marinés.

Le vinaigre de riz est un assaisonnement très présent en cuisine japonaise. Ce vinaigre est obtenu à partir de riz et de céréales (blé et maïs). L'acidité est légère (4.2%) et le parfum franc mais léger.



38

38 SAUCE SOJA

JAPON 900ml

Pour marinades, sushis et poissons

C'est une sauce fabriquée à partir d'un mélange de graines de soja fermentées, d'une céréale torréfiée, d'eau et de sel marin.

Parfois présentée comme une version saine et liquide du bouillon cube, la sauce soja est un liquide à couleur ambrée, brunâtre à rougeâtre, plus ou moins foncé. Riche en acides aminés libres, elle a une saveur prononcée et très salée.

Vous saurez apprécier la qualité de cette sauce soja.

S SAUCE PIMENTÉE À L'AIL (LEE KUM KEE)

CHINE 368gr

Cette pâte est un parfait équilibre entre le mélange de piments et d'ail, délivrant une sauce piquante savoureuse pour toute sorte de sautés. Parfaite pour la viande et les fruits de mer. Savourez cet arôme qui envoute tous vos ingrédients pendant que vous cuisinez.

Pâte de yuzu Kosho	50gr
Pâte de riz 1mm	375gr
Pâte de riz 3mm	375gr
Pousses de bananier	540gr
Pâte de tamarin	454gr
Sobacha infusion sarrasin	150gr
Vinaigre de prune	720ml
Sake Japonais	750ml



39

39 WASABI EN TUBE

JAPON Sushis et poissons

Sushis et poissons

Le wasabi et le raifort appartiennent à la même famille de plantes. Originaires du Japon, ces plantes sont séchées puis réduites en poudre.

S SAUCE VÉGÉTARIENNE (LEE KUM KEE)

CHINE 510ml

Sushis et poissons

La Sauce Soja Végétarienne pour Plats Sautés Lee Kum Kee est très utilisée pour relever le goût des recettes asiatiques végétarienne et donner cette saveur de champignons Shiitake

S SAUCE VÉGÉTARIENNE (LEE KUM KEE)

CHINE 510ml

La Sauce Soja Végétarienne pour Plats Sautés Lee Kum Kee est très utilisée pour relever le goût des recettes asiatiques végétarienne et donner cette saveur de champignons Shiitake

Sauce viande grillée Yakiniiku	360gr
Sauce Yagisawa	500ml
Sauce Ponzu de mikan mandarine japonaise	360ml
Gomadaré sauce sésame dashi	360ml



45 MIEL DE PRINTEMPS LES CADRES NOIRS PERCHERONS

NORMANDIE 450gr Tous plats salés ou sucrés / Infusions

Un miel extrait à froid, ni brassé, ni chauffé, prenant le goût des fleurs, fruits, plantes et arbres locaux (pommiers, cerisiers, pruniers, pissenlit, châtaigniers, tilleuls, épines, tournesol, sarrasin) : voilà le domaine et les méthodes de Patrick Cholet.

Ce passionné, veille à Bellême, en lisière de forêt, un choix de miels de belle tenue.

Miel de printemps de couleur blanche au goût floral et fruité, miel d'été toutes fleurs d'aspect doré au nez charmeur.



HUILE DE CAMELINE

HUILE DE LIN

QUINOA NORMAND

FORMAT - 25CL
PRODUIT EN NORMANDIE - **BIO**

FORMAT - 25CL
PRODUIT EN NORMANDIE - **BIO**

FORMAT - 4KG
PRODUIT EN NORMANDIE - **BIO**



HUILE DE TOURNESOL

HUILE DE COLZA

LENTILLES NORMANDES

FORMAT - 25CL/75CL / 5L
PRODUIT EN NORMANDIE - **BIO**

FORMAT - 75CL / 5L
PRODUIT EN NORMANDIE - **BIO**

FORMAT - 5KG
PRODUIT EN NORMANDIE - **BIO**



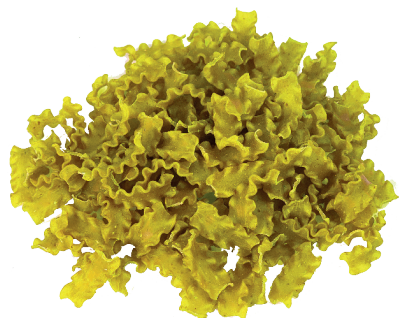
Pousses de là, c'est une histoire familiale. 4 générations de passionnés qui se succèdent sur la ferme depuis 1929.

Aujourd'hui, ce sont Virginie et Marius, mère et fils, qui font tourner l'entreprise familiale aux Thilliers en vexin, dans l'Eure à 75km de Paris. Conscients des limites et des difficultés actuelles de l'agriculture conventionnelle, ils ont entrepris en 2017 la conversion vers une agriculture biologique et une diversification des activités de la ferme.

À l'écoute des nouvelles habitudes de consommation et soucieux de proposer une alimentation plus saine et plus proche de la nature, ils se sont lancés dans la culture de graines comestibles : quinoa, lentilles, pois chiche et lin qui possèdent chacune de nombreuses vertus et offrent autant de bienfaits pour la santé.

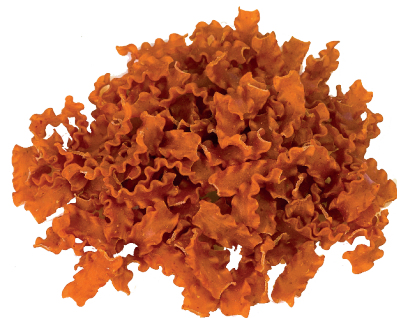
Des semis à la vente directe, en passant par la récolte et le tri des graines, tout se passe au sein de l'exploitation, grâce à l'investissement dans une chaîne de triage et l'emploi d'une collaboratrice.

De cette manière, Virginie et Marius maîtrisent parfaitement leur production et s'assurent d'offrir la meilleure qualité à leurs clients. Non content d'être l'une des seules femmes à la tête d'une exploitation agricole dans la région, Virginie continue de cultiver sa singularité en cherchant à produire autrement tout en anticipant les habitudes des consommateurs. Tout en apportant son soutien quotidien sur l'exploitation, Marius cultive son indépendance avec la création d'un poulailler de poules pondeuses plein air.



MAFALDINES
au curcuma

FORMAT - 4KG
PRODUIT EN NORMANDIE - **BIO**



MAFALDINES
au piment d'Espelette

FORMAT - 4KG
PRODUIT EN NORMANDIE - **BIO**



MAFALDINES
à l'ail des ours

FORMAT - 4KG
PRODUIT EN NORMANDIE - **BIO**



PENNE

FORMAT - 5KG
PRODUIT EN NORMANDIE - **BIO**



POIS CHICHES NORMANDS

FORMAT - 5KG
PRODUIT EN NORMANDIE - **BIO**



COQUILLETTES

FORMAT - 7KG
PRODUIT EN NORMANDIE - **BIO**

5 A A 9
6 = C ; BC F A 5 B 8 9

PRODUITS NORMANDS



1



2



3



4

1 GELÉE DE CIDRE DE NORMANDIE ♥

NORMANDIE 230gr

A utiliser à chaud comme à froid, sur du fromage, de la charcuterie ou des tartes aux fruits, en toast ou en terrine de viandes. A conserver au frais après ouverture.

Du cidre brut, du sucre et de l'agar agar. Une aide cuisine originale qui va vous étonner !!! Indispensable pour la salade, en fond de sauce comme épaississant ou pour napper vos viandes blanches, vos rôtis.

2 VINAIGRE BALSAMIQUE DE POMME ♥

NORMANDIE 200ml

Vinaigre balsamique de Pomme, produit d'exception par sa douceur, et sa rondeur en bouche, qualité de produit irréprochable.

Cuit et préparé dans le plus grand respect des traditions, notre balsamique de pomme issu de La Ferme du Gros Caillou se distingue par ses notes gourmandes et son acidité notamment grâce à ses pommes récoltées en Normandie !

Ce condiment d'excellence sublimerà à merveille vos créations !

3 POMMÉE AIGRE DOUX ♥

FRANCE 350ml et 3 litres

En déglacage (foie gras, coquille). Parfait sur du porc (un trait sur une andouillette), en fond de sauce sur un carré d'agneau ou sur du canard.

Ce produit du terroir Normand est parfait pour toutes préparations, que ce soit vos entrées, vos plats ou vos desserts. Concentré de moût de pomme de Normandie, il servira à merveille votre créativité culinaire, les déglacages.

4 VINAIGRE DE CIDRE ♥

NORMANDIE 1 litre

Idéal pour vinaigrette relevée et originale et particulièrement apprécié avec un émncé d'échalotes pour la dégustation des huîtres.

Un vinaigre de cidre 100% pur, authentique, élaboré selon les traditions normandes, vieilli en fût de chêne et non pasteurisé. Ce vinaigre est obtenu à partir de pommes (le trognon et la peau peuvent être éliminés dans la confection de vinaigre de plus grande qualité). Les pommes utilisées pour faire ce vinaigre de Cidre sont les pommes que l'on utilise pour faire le Calvados. Ces pommes sont de qualité et très sucrées.

LES AUTRES VINAIGRES

- VINAIGRE BALSAMIQUE 2 ANS D'ÂGE - 250ML
- VINAIGRE BALSAMIQUE 12 ANS D'ÂGE - 100ML



1 AIR BAG FARINA (DE PORC)

UE 600gr et 3kg

Pour paner et protéger d'une chaleur trop vive, panure fine, savoureuse et croustillante, à base de couenne de cochon séchée et granulée.

Airbag Farina est de la couenne de cochon séchée et finement granulée. Le fin granulé de Airbag Farina est adapté pour paner et protège le met d'une chaleur vive. Au four ou dans la poêle, la panure devient savoureuse, fine et croustillante.

2 AIR BAG DE PORC GRANULEUX

UE 750gr

Dans une casserole, versez un fond d'huile et faites la chauffer jusqu'à environ 180°C. En petite quantité, verser l'air bag. L'huile absorbée, le retirer.

Cet Air Bag est constitué de peau de porc partiellement déshydratée. Une fois frit, l'air bag grossit de 4 ou 5 fois sa taille d'origine. Utilisez-le pour votre apéritif, à déguster seul ou pour apporter une touche croquante à votre plat.

3 AIR BAG DE POMMES DE TERRE

UE 750gr

Au cours de la friture ou la cuisson dans la casserole, la panure épicée est très croustillante.

Coussin gonflable de pommes de terre. Sosa Air sac patata est une préparation de pommes de terre séchées et granulées. Le granulat est adapté pour la panure et protège les aliments de trop de chaleur.

4 ALBUMINE POUDRE (AGENT AERANT)

UE 500gr

Mélanger à froid. Pour une stabilité parfaite de vos meringues, mousses de fruits...et tous vos desserts à base de blancs d'oeufs montés.

Protéine de blanc d'oeuf en poudre. Le résultat est un produit très pratique qui monte 25% en plus d'un blanc d'oeuf frais et est 5 fois plus stable. **Astuces :** 25 g de poudre / 100 g d'eau ou 1 cuillère à café dans vos blancs classiques.

5 CHLORURE DE SODIUM (AGENT DE SPHERIFICATION)

UE 750gr

Dans la technique de sphérification, il est utilisé pour provoquer la réaction de l'Alginat.

Sel de calcium. Mélanger le chlorure avec de l'eau minérale. Bain pour l'élaboration de la sphérification directe.

6 ALGINATE (AGENT DE SPHERIFICATION)

UE 750gr

Sphérification directe et inversée. Tout liquide avec un PH ≥ 4 et avec un contenu en eau sup à 80%

Géifiant quant il interagit avec des milieux calciques. Pour la sphérification directe, mélanger avec l'élaboration souhaitée. Pour la sphérification inverse, mélanger dans le bain d'eau. Elle agit comme un épaississant par elle-même ; utiliser toujours de l'eau embouteillée pour la sphérification inverse. Dans les milieux gras : problème pour dissolution.



7 8 9

7 GOMMA KAPPA (AGENT GÉLIFIANT)

UE 600gr

Présentation sous forme de poudre raffinée. Mélanger à froid, puis faire frémir. Sa gélification rapide permet de napper le produit.

Kappa est extrait d'un type d'algues rouges. Il s'agit du carraghenate, substantif dérivé de la localité irlandaise de Carragheen, où ces algues sont utilisées depuis plus de 600 ans...**Dosage** : 1 à 10 g au kg ou au litre

8 GLUCONOLACTA (AGENT GÉLIFIANT)

UE 500gr

Réalisation de sphères.

Mélange de deux sels qui nous permettent d'intégrer le calcium dans un milieu sans apport de goûts. Il nous aide à fournir suffisamment de calcium à un liquide pour réagir avec de l'alginat et faire des sphérifications.

9 GLUCOSE EN POUDRE (SUCRE TECHNOLOGIQUE)

UE 600gr

Dans la confection des glaces et des sorbets : Pour stabiliser et améliorer la texture.
En pâtisserie : Pour éviter la cristallisation du sucre.

Le glucose a un pouvoir sucrant moins élevé que celui du sucre. Il est composé de sirop de glucose déshydraté. Il donne de l'élasticité aux préparations sucrées et permet de conserver le moelleux des viennoiseries, ganaches ou truffes etc...



10 11 12

10 GLUCOSE LIQUIDE (SUCRE TECHNOLOGIQUE)

UE 1.5kg

Le Glucose liquide est épais, clair, sirop sucré utilisé dans un desserts, gâteaux, confiserie et la fabrication de confitures.

Le glucose liquide prévient de la rechristallisation du sucre dans les bonbons et les gommages. Donne de l'élasticité aux préparations sucrées et en conserve le moelleux : viennoiseries, ganaches et truffes.

11 ELASTIC (AGENT GÉLIFIANT)

UE 750gr

Gélatines élastiques. Stable à la congélation. Voile de rose, lamelles de vinaigre de balsamique.

Géifiant très élastique. Très élastique, la gélatine résiste à la congélation sans rendre d'eau. Pour élaborer des gélatines élastiques. Chauffer à 90-100 degrés avant de l'utiliser. Température de fusion de 45 degrés. Dosage : 25-50g/kg

12 GOMME DE CAROUBE (AGENT ÉPAISSISSANT)

UE 750gr

Des soupes / des sauces / stabilisation de crèmes / des glaces et des produits de pâtisserie.

Propriétés : épaississant, stabilisant.
Utilisation : mélanger et chauffer.
Emploi : toute élaboration à base liquide.
Remarques : des problèmes avec l'alcool.



13 14 15

13 CRISPY FRAMBOISE 5 À 8 MM (FRUITS SÉCHÉS)

UE 300gr

Vous pouvez utiliser la framboise crispy dans n'importe quelles applications gastronomiques pour augmenter la saveur, ou du craquant à votre préparation.

Pour ajouter de la texture aux desserts !
Peut être utilisé en décor également.

14 GELBURGUER (AGENT GÉLIFIANT)

UE 500gr

Pour réaliser des burgers originaux, des tartares, des terrines. Effet agglutinant. Effet colle.

Permet d'obtenir des gels totalement irréversibles à toute température. Permet de coller tous produits à froid. Ne donne aucun goût.
Supporte toutes températures, pas de problème pour frire.

15 GELÉE VÉGÉTALE (AGENT GÉLIFIANT)

UE 500gr

Fausse sphérification, fausse pâte de fruits, voiles, spaghettis froids, gélatine à 60°, nappage.

Gélatine transparente et élastique. Mélange de carragénane et gomme de caroube. Ne pas congeler. Thermo-réversible. tous types de liquides ayant une teneur d'eau supérieure à 80%. Dissoudre à froid et porter à 65°C. Gélifie à 60°C.



16 17 18

16 DEXTROSE (SUCRE TECHNOLOGIQUE)

UE 750gr

Destiné à la fabrication des bonbons et des crèmes glacées.

Si la saccharose possède 100% de matière sèche, la dextrose en a 92%. Le pouvoir anti congélateur est 171 % contre 100% pour la saccharose [sucre]. Le pouvoir sucrant est 74 % contre 100% pour la saccharose [sucre].

17 GÉLATINE FEUILLE (500 FEUILLES QUALITÉ OR)

FRANCE 500gr (200 blooms)

La gélatine est un géifiant / épaississant utilisé pour donner de la tenue aux bavarois, mousses, charlottes, les crèmes dessert, les crèmes fouettées, les gelées.

Le pouvoir géifiant de la gélatine se mesure en «bloom». Plus le nombre de bloom figurant sur l'étiquetage de votre gélatine est élevé, plus votre gélatine aura un pouvoir géifiant important.

18 GÉLATINE À CHAUD EN POUDRE

FRANCE 1kg

Agent texturant. Présente dans certains yaourts, bonbons ou confitures. Faire fondre et ajouter à la recette de divers entremets froids.

La gélatine est un produit alimentaire transparent ou légèrement jaune issu de protéine animale. Elle n'a ni goût ni odeur et peut donc être utilisée en cuisine facilement.



19



20



21



22



23



24



25



26



27



28

19 SUCRE INVERTIT OU TRIMOLINE



UE

👤 seau de 5.7kg ou liquide en 1.4kg ou 7kg

👨‍🍳 Le sirop de sucre invertit permet d'obtenir des produits plus moelleux, de réduire les temps de cuisson, d'éviter le grainage et la cristallisation et de stabiliser les glaces.

Elle permet :
- d'établir une bonne structure, donne du corps et améliore la texture des pâtes, un abaissement de l'humidité relative d'équilibre, la formation d'une croûte croquante et dorée.

20 SUCRE EMULSIFIÉ (TEXTURE ÉMULSIFIANTE)



UE

👤 500gr

👨‍🍳 Augmentation de la quantité de la pâte à pain et des gâteaux, la stabilisation des mélanges lactiques, de la crêpe glacée, de la crème anglaise, de l'air etc.

Dissoudre dans la partie aqueuse de l'élaboration, puis ajouter le reste.
Permet de faire des airs chauds et alcoolisés.

Emploi : tous les liquides avec une partie aqueuse.

21 GOMME DE XANTHANE (AGENT ÉPAISSISSANT)



UE

👤 500gr

👨‍🍳 Réalisation de sauces, de coulis crus, de fausses vinaigrettes, de soupes, de sirops.

Convient à tout type de liquides ayant une teneur en eau supérieure à 80%. Ce produit est résistant à la chaleur et à la congélation. Thermo irréversible.
Dissoudre à froid ou à chaud. Mélanger avec le mixeur.

22 LECITHINE DE SOJA (AGENT ÉMULSIFIANT)



UE

👤 500gr

👨‍🍳 Airs/glaces

Emulsifiant. En excès elle peut apporter du goût. Mélanger en froid et introduire de l'air avec le mixeur. S'emploie avec tous les liquides et rencontre des difficultés avec des alcools et certaines infusion.

23 STABILISATEUR DE MOUSSES PROESPUMA A FROID (AÉRANT)



UE

👤 700gr

👨‍🍳 Pour réaliser des espumas denses et vaporeux à partir de n'importe quel jus froid salé ou sucré.

Ajouter la poudre au fouet dans le liquide froid. Verser dans le siphon, ajouter 2 cartouches de gaz à crème en veillant à mettre la tête du siphon en bas.
Ne donne aucun goût.
Dissoudre à froid, dans une préparation liquide et semi-liquide.

24 INSTANGEL GÉLATINE POUDRE (AGENT GÉLIFIANT)



UE

👤 500gr

👨‍🍳 Mousse

Instant Gel, gélifiant d'origine animale, qui se dissout à froid, est un substitut de la gélatine en feuille.
Se dissout à froid et commence à agir 30 mn après.
Dosages : 50 g/kg
1 feuille de gélatine = 8 g Instangel

25 INULINE (AGENT DE CHARGE)



UE

👤 600gr

👨‍🍳 Comme substitut des sucres comme le saccharose ou le dextrose, le sirop de glucose et les maltodextrines dans les pâtisseries ou les gelées et desserts.

Fibre alimentaire possédant une activité prébiotique dérivée du fructose extrait des racines et tubercules. Remplace la graisse dans les mousses, glaces et crèmes. Des crémeux sans graisse.
Agent de charge. Dosage : 300gr par kg de liquide.

26 STABILISATEUR DE MOUSSES PROESPUMA A CHAUD (AÉRANT)



UE

👤 500gr

👨‍🍳 Pour la production d'espumas, la glace ou des cocktails à chaud.

Effet fouetté, haut pouvoir moussant et émulsifiant, donne du volume et une bonne tenue à vos mousses (écumes) légères, réalisées à partir d'un liquide.

Mode d'utilisation : Dissoudre dans la préparation souhaitée.

28 MALTODEXTRINE (AGENT DE CHARGE)



UE

👤 600gr

👨‍🍳 Préparation de boissons, produits laitiers, bonbons, soupes. Sucre dérivé du maïs utilisé comme support aromatique.

Présentation en une poudre très fine, facilement soluble à froid ou à chaud. Il devient une poudre manipulable lorsqu'il est mélangé avec de l'huile et se dissout complètement en contact avec un milieu aqueux.

27 LEVURE CHIMIQUE OU BAKIN POWDER (AGENT AÉRANT)

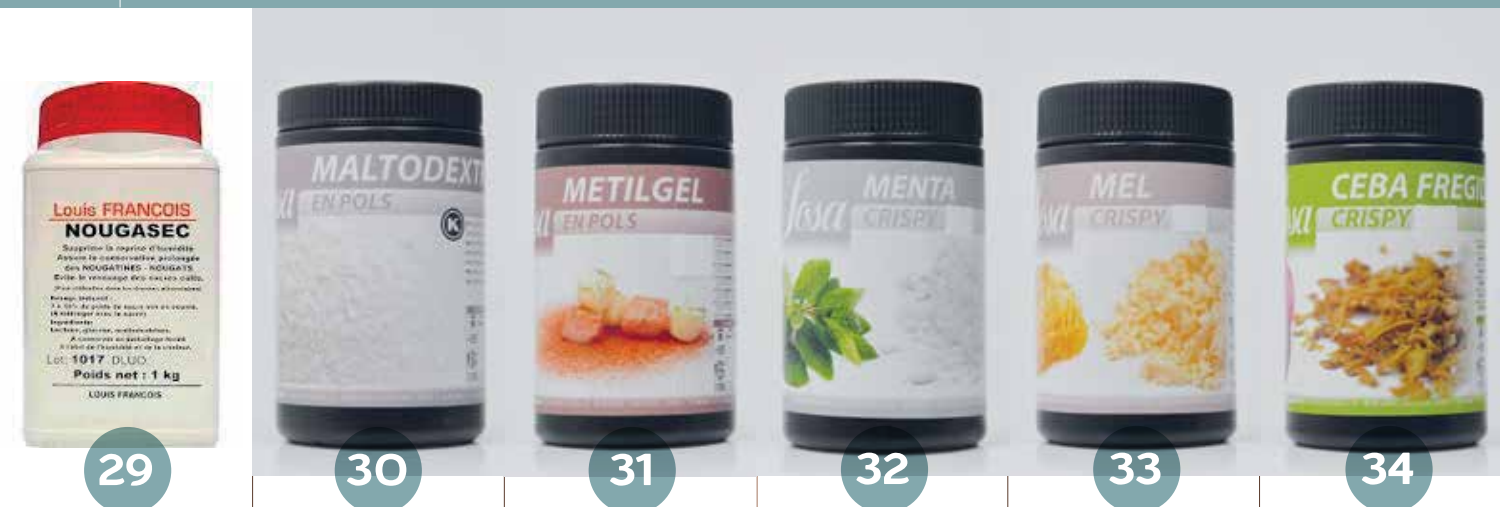


UE

👤 1kg

👨‍🍳 Pour gonfler pains et pâtisseries. En général, un sachet de levure chimique contient 10 g de poudre.

La levure chimique fait seulement intervenir des réactions chimiques de type acide-base. Tant que la poudre reste sèche, la réaction ne démarre pas. Humidifiée, l'acide réagit avec le bicarbonate de sodium et un dégagement de dioxyde de carbone se produit, ce qui fait gonfler la pâte. Il faut alors la cuire sans tarder.



29 NOUGASEC (AGENT DE CHARGE)

UE 1KG

Ne rien modifier à vos formules ni à vos méthodes de travail. Incorporez simplement la dose correspondante de Nougasec en la mélangeant au sucre.

Supprime radicalement la reprise d'humidité et assure la conservation prolongée des nougatines, nougats, pralines, cornets à glace, crêpes dentelles, éventails... Evite le ressuage et le collage des sucres cuits.
Dosage : 7 à 10% du poids du sucre mis en œuvre.

30 MALTODEXTRENE (AGENT DE CHARGE) OU MALTODEXTRENE DE TAPIOCA

UE Seau de 500gr

Utilisée dans la formulation de boissons, de laitages, de bonbons, de soupes. S'utilise à froid comme à chaud.

Elle possède un pouvoir sucrant très faible et n'apporte pas de calories. Elle est employée comme agent de charge mais peut aussi absorber des huiles. Transformer chaque ingrédient possédant de la graisse ... en état de «poudre» !

31 METILGEL (AGENT GÉLIFIANT)

UE 300GR

Metilgel est un produit qui gélifie au contact de la chaleur, il est aussi utilisé pour l'aération, l'épaississement (si le produit n'est pas chauffé)

Quand il se refroidit le métilgel perd de sa dureté. Mélanger à température ambiante avec une base liquide. Refroidir jusqu'à 3 à 4 degrés. Réchauffer le mélange jusqu'à 65°. Une fois atteint les 65° il peut déjà être utilisé.

32 MENTHE CRISPY 250GR

UE 250gr

A incorporer dans n'importe quelle élaboration culinaire pour augmenter la saveur, ou pour donner du craquant à votre préparation. S'utilise également en décor d'assiette.

Parfait pour ajouter de la texture aux desserts :
- Donne une texture craquante
- En ajoutant du liquide pour les réhydrater, les cristaux deviennent exhausteurs de goût
- S'utilise également comme décors d'assiette, en saupoudrant vos desserts de Crispy menthe.

33 MIEL CRISPY 250GR

UE 250gr

En application gastronomique, pour donner de la saveur.

Vous pouvez utiliser le crispy miel dans n'importe quelle application gastronomique pour augmenter la saveur, donner une nuance particulière ou du craquant à votre préparation. Peut être utilisé en décor également.

34 OIGNON FRIT CRISPY 300GR

UE 300gr

Vous pouvez les utiliser en décoration mais aussi pour élaborer vos entrées et plats. A tester au plus vite !

La lyophilisation des légumes permet de garder leur qualité nutritionnelle, leur goût intact et leur couleur.



35

FRUITS CONCENTRÉS EN PÂTE

EU

1.5Kg ou 2.5kg

Idéales pour réaliser des crèmes, macarons, marshmallows, mousses, toppings, sauces dessert, etc

Les pâtes concentrées avec 87% de fruits !

Intensifiez le goût et la couleur avec les concentrés en pâte, une gamme d'exception ingénieuse et inventive.

Un large choix de fruits vous est présenté pour diversifier vos plats sucrés.

Une marque emblématique de la cuisine gastronomique et moderne.

Elle offre aux professionnels et aux amateurs culinaires, une gamme riche et variée de produits de qualité pour accompagner la créativité et l'innovation culinaire.



36



37



38



39



40



41



42



43

36 PECTINE AUX FRUITS NH (AGENT GÉLIFIANT)

UE 500gr

Pour napper les fruits, gélifier les fruits, les confitures et les pâtes de fruits non traditionnelles où l'ajout d'acide n'est pas un inconvénient.

Il s'active exclusivement avec l'incorporation d'un composant acide. Gélification lente. Effet final au bout de 24h. Gels thermoréversibles, fermes, brillants et élastiques. Parfait pour congeler et décongeler
Dosage : 8-20g/kg nappage/30-40gr/kg pâte de fruits (+acide citrique)

37 PECTINE JAUNE EN PREPARATION RAPIDE (AGENT GÉLIFIANT)

UE 500gr

Des confitures sans sucre ou pauvres en sucre, pâtes de fruits, compotes, gélifiés aux fruits.

Mélanger la pectine et le sucre. Incorporer à la pulpe en agitant fortement. Porter à ébullition et ajouter l'acide.
Emploi : PH3.1 -3.5/50% de sucre ajouté au moins + acide. Effet final au bout de 24h. Gélification plus rapide qu'avec la pectine jaune slow set. Gels thermoréversibles (supporte le four) **Dosage :** 8-15gr/kg confitures et marmelades

38 PECTINE JAUNE EN PREPARATION LENTE (AGENT GÉLIFIANT)

UE 500gr

Pâtes de fruits traditionnelles en moules. Convient également aux confitures traditionnelles.

Mélanger la pectine et le sucre. Incorporer à la pulpe en agitant fortement. Porter à ébullition et ajouter l'acide.
Remarques : gélification lente. Effet final au bout de 24h. Gel thermoréversibles et opaques. Supporte le four.

39 PECTINE NAPPAGE EN POUDRE X58 (AGENT GÉLIFIANT)

UE 500gr

Pour nappage au chocolat, gélifiés lactés. Indiquée pour les produits riches en calcium.

Pectine LM amidonnée aux sels retardateurs. Mélanger avec le sucre, porter à ébullition. **Emploi :** PH approprié >4. Au moins 50-60% de sucre ajouté. Gélification lente. Effet final au bout de 24h. Gels thermoréversibles, fermes, brillants et élastiques. Parfait pour congeler et décongeler. Temps optimal de nappage 50-55°C.

40 PETITS POIS LYOPHILISÉS

UE 150gr

Elaborer des entrées et décoration

La lyophilisation des légumes permet de garder leur qualité nutritionnelle, leur goût intact et leur couleur. Vous pouvez les utiliser en décoration mais aussi pour élaborer vos entrées et plats. A tester au plus vite !

41 PRO PANNACOTTA (LOTA) (AGENT GÉLIFIANT)

UE 800gr

Pannacottas/flans/puddings/caillés/gels buvables

Appliquer à une température ambiante, porter à 80°C, mieux à ébullition S'utilise avec tous les liquides. Non stable pour la congélation. peut se chauffer jusqu'à 50°.

42 PROSORBET 100 À FROID

UEseau de 3kg

Prosorbet est une base neutre pour faire des sorbets. toutes les préparations liquides ou semi-liquides, base d'eau ou de jus de fruits

Stabilisant pour sorbet froid. Mélanger avec la base.
Dosage : 100 g/kg

43 STABILISATEUR 2000

FRANCE 1KG

Le Stab 2000 est un stabilisateur et émulsifiant spécial pour la fabrication des glaces, crèmes glacées et crèmes chantilly.

Avantages produit du Stabilisateur 2000 :

- améliore la viscosité du mixe,
- émulsifie et stabilise les composants,
- améliore le pouvoir crémant,
- donne un produit fini onctueux,
- retarde la fonte.

**1 ABINAO 85%**

FRANCE

Sac fèves de 3kg

Ganache bonbon et pâtisserie, mousse, sauce, glaces et sorbets, crémeux, boisson chocolat, décor, nappage.

Puissant et tannique

La très forte teneur en cacao d'abinao en fait un chocolat à l'amertume soutenue par la force des tanins et le goût pur de fèves brutes.

2 ACAOBA 60%

FRANCE

Sac fèves de 3kg

Ganache bonbon et pâtisserie, moulage, mousse, sauce, glaces et sorbets, crémeux, boisson chocolat, nappage.

Doux et équilibré

Acaoba présente un profil équilibré qui révèle tout d'abord la rondeur et la puissance du cacao pour évoluer progressivement vers des arômes de fruits mûrs et acides.

3 ASHANTI 67%

FRANCE

Sac fèves de 3kg

Ganache bonbon et pâtisserie, enrobage, moulage, mousse, sauce, glaces et sorbets, crémeux, boisson chocolat, nappage, décor.

Chocolaté et épicé

Saveurs rondes intensément chocolatées et nuancées de délicates notes de noisettes, de réglisse, cannelle et fève de tonka.

4 CARAIBE 66%

FRANCE

Sac fèves de 3kg

Ganache bonbon et pâtisserie, enrobage, moulage, mousse, sauce, glaces et sorbets, crémeux, boisson chocolat, nappage, décor.

Équilibré et Grillé

Notes rondes chocolatées et de fruits secs grillés accompagnées d'un final légèrement boisé.

5 GUANAJA 70%

FRANCE

Sac fèves de 3kg

Ganache bonbon et pâtisserie, enrobage, moulage, mousse, sauce, glaces et sorbets, crémeux, boisson chocolat, nappage, décor.

Amer et élégant

Développe une étonnante amertume, révélant toute une gamme de notes chaudes.

6 EXTRA BITTER 61%

FRANCE

Sac fèves de 3kg

Ganache bonbon et pâtisserie, enrobage, moulage, mousse, sauce, glaces et sorbets, crémeux, boisson chocolat, nappage, décor.

Chocolaté et intense

Goût chocolaté et intense qui révèle sur un fond d'amertume toute la puissance de son caractère.

CHOCOLATS

MARIAGE DE GRANDS CRUS
SAVEURS COMPLEXES ET EXCLUSIVES

10



11

10 CARAQUE 56%

FRANCE

Bloc de 3x 1kg

Ganache bonbon et pâtisserie, enrobage, moulage, mousse, sauce, glaces et sorbets, crémeux, boisson chocolat, nappage, décor.

Chocolaté et équilibré

Notes de fruits torréfiés suivies de notes chocolatées teintées d'épices.

11 BITTER LACTÉE 39%

FRANCE

Bloc de 3x1kg

Ganache bonbon et pâtisserie, enrobage, moulage, mousse, sauce, glaces et sorbets, crémeux, boisson chocolat, nappage, décor.

Chocolaté et notes de caramel

Avec une note subtile de caramel biscuité, Bitter lacté offre un cœur dominant très lacté. Ses arômes chocolatés intenses sont relevés d'une délicate amertume.



7



8



9

7 GUANAJA LACTÉE 41%

FRANCE

Sac fèves de 3kg

Ganache bonbon et pâtisserie, enrobage, moulage, mousse, sauce, glaces et sorbets, crémeux, boisson chocolat, nappage, décor.

Fraîcheur lactée et chocolatée

Goût chocolaté, puissant, adouci et enveloppé par de longues notes lactées peu sucrées.

8 JIVARA 40%

FRANCE

Sac fèves de 3kg

Ganache bonbon et pâtisserie, enrobage, moulage, mousse, sauce, glaces et sorbets, crémeux, boisson chocolat, nappage, décor.

Crémeux et cacaoté

Goût prononcé de ses notes cacaotées, à la tonalité crémeuse en harmonie avec des notes finales de vanille et de malt.

9 ORIZABA 39%

FRANCE

Sac fèves de 3kg

Ganache bonbon et pâtisserie, enrobage, moulage, mousse, sauce, glaces et sorbets, crémeux, boisson chocolat, nappage, décor.

Lacté et crémeux

A l'image du lait de la haute montagne, il possède une finesse et un fondant d'exception aux longues notes lactées et intenses.



12



13



14



15



16



17

12 KALAPAIA 70%

FRANCE

Sac fèves de 3kg

Ganache bonbon et pâtisserie, moulage, mousse, sauce, glaces et sorbets, crémeux, boisson chocolat, nappage, décor.

Pur Papouasi - Nouvelle Guinée Acide et grillé

Offre une franche attaque acide agrémentée de notes de fruits, qui laisse peu à peu place à des arômes de fèves brutes grillées.

13 ARAGUANI 72%

FRANCE

Sac fèves de 3kg

Ganache bonbon et pâtisserie, enrobage, moulage, mousse, sauce, glaces et sorbets, crémeux, boisson chocolat, nappage, décor.

Pur Venezuela - Cacaoté et corsé

Sur un fond d'amertume prononcé, profil aromatique complexe de notes chaudes (raisin sec, châtaigne, réglisse...) et grillées

14 ANDOA NOIRE 70%

FRANCE

Sac fèves de 3kg

Ganache bonbon et pâtisserie, enrobage, moulage, mousse, sauce, glaces et sorbets, crémeux, boisson chocolat, nappage, décor.

Pur Pérou - Agrumes et amertume intense Andoa noir offre une attaque en fraîcheur et une amertume puissante se développe et se nuance au cours de la dégustation.

15 OTUCAN 69%

FRANCE

Sac fèves de 3kg

Ganache bonbon et pâtisserie, enrobage, moulage, mousse, sauce, glaces et sorbets, crémeux, boisson chocolat, nappage, décor.

Pur Venezuela - Cacaoté et végétal

Amertume douce et persistante. Fraîcheur minérale teintée d'accents de banane verte, de noisette et de noix. Son caractère peu sucré met en valeur ses notes florales.

16 NYANGBO 68%

FRANCE

Sac fèves de 3kg

Ganache bonbon et pâtisserie, enrobage, moulage, mousse, sauce, glaces et sorbets, crémeux, boisson chocolat, nappage, décor.

Pur Ghana - Chocolaté et grillé

Après une timide acidité, Nyangbo laisse éclater des notes rudes chaleureusement chocolatées puis un second soufflé grillé chargé d'épices douces.

17 ALPACO 66%

FRANCE

Sac fèves de 3kg

Ganache bonbon et pâtisserie, enrobage, moulage, mousse, sauce, glaces et sorbets, crémeux, boisson chocolat, nappage, décor.

Pur Equateur - Boisé et Floral

Les délicats arômes se fondent dans des notes très chocolatées.

CHOCOLATS

GRANDS CRUS DU TERROIR
SAVEURS AU GOÛT TYPÉ

18



19



20



21



22



23



24



25



26



27



28



29

18 TROPILIA NOIR 53%

FRANCE

Carton de 20kg

Intérieur et fourrage

La couverture référence des professionnels de la boulangerie-pâtisserie, offrant polyvalence et qualité. Son taux de cacao équilibré en fait une couverture sobre et efficace qui ne prend pas le dessus sur les associations d'ingrédients.

19 MANJARI 64%

FRANCE

Sac fèves de 3kg

Ganache bonbon et pâtisserie, enrobage, moulage, mousse, sauce, glaces et sorbets, crèmeux, boisson chocolat, nappage, décor.

Pur Madagascar - Acidulé et fruits rouges

Manjari libère des notes fraîches et acidulées de fruits rouges sur un final dlicat de fruits secs torréfiés.

20 TAINORI 64%

FRANCE

Sac fèves de 3kg

Ganache bonbon et pâtisserie, enrobage, moulage, mousse, sauce, glaces et sorbets, crèmeux, boisson chocolat, nappage, décor.

Pur République Dominicaine - Fruits jaunes et intense

Dévoile progressivement des arômes frais de fruits jaunes puis des notes de fruits secs grillés qui rappellent le vin chaud.

21 ILLANKA 63%

FRANCE

Sac fèves de 3kg

Ganache bonbon et pâtisserie, mousse, sauce, glaces et sorbets, crèmeux, boisson chocolat, nappage, décor

Pur Pérou - Fruité et crèmeux

Surprend par sa texture crèmeuse et sa puissance chocolatée rare relevée de notes de cacahuètes grillées; son attaque acidulée marquée dévoile des arômes subtils de fruits noirs;

22 MACAÉ 62%

FRANCE

Sac fèves de 3kg

Ganache bonbon et pâtisserie, enrobage, moulage, mousse, sauce, glaces et sorbets, crèmeux, boisson chocolat, nappage, décor.

Pur Brésil - Fruits séchés et thé noir

Macaé est un chocolat à la puissance chocolatée mêlée de notes d'abricot séché, de cacao grillé et de thé noir, relevé en final par une belle amertume;

23 KALINGO 65%

FRANCE

Sac fèves de 3kg

Ganache bonbon et pâtisserie, enrobage, moulage, mousse, sauce, glaces et sorbets, crèmeux, boisson chocolat, nappage, décor.

Pur grenade - Fraîcheur épicée

L'intense fraîcheur de ses arômes est d'une grande finesse. L'équilibre de la note chocolatée est délicatement réhaussé par une pointe de menthe poivrée;

24 ANDOA LACTÉE 39%

FRANCE

Sac fèves de 3kg

Ganache bonbon et pâtisserie, moulage, mousse, sauce, glaces et sorbets, crèmeux, boisson chocolat, nappage, décor.

Pur Pérou- lacté intense et cacaoté

Chocolat très fondant qui vous séduira par son lacté puissant et authentique et sa force cacaotée.

25 TANARIVA 33%

FRANCE

Sac fèves de 3kg

Ganache bonbon et pâtisserie, enrobage, moulage, mousse, sauce, glaces et sorbets, crèmeux, boisson chocolat, nappage, décor.

Pur Madagascar - Lacté et caramel

propose un profil aromatique équilibré de saveurs acidulées, adoucies par des notes lactées et de caramel prononcées.

26 BAHIBE 46%

FRANCE

Sac fèves de 3kg

Ganache bonbon et pâtisserie, enrobage, moulage, mousse, sauce, glaces et sorbets, crèmeux, boisson chocolat, nappage, décor.

Pur République Dominicaine - Force cacaoté et lactée

Grâce à sa forte teneur en cacao, Bahibe sublime la douceur du lait de notes cacaotées intenses, teintées de fruits secs et relève d'une acidité fruitée et d'une légère amertume.

27 KIDAVOA 50%

FRANCE

Sac fèves de 3kg

Ganache bonbon et pâtisserie, enrobage, moulage, mousse, sauce, glaces et sorbets, crèmeux; boisson chocolat, nappage, décor

Pur Madagascar - Banane Malté

Puissant dès l'attaque, Kidavoa est un chocolat au lait au profil riche et complexe aux notes de banane séchée. Ses notes lactées relevées par une pointe d'acidité, dévoilent progressivement des arômes fruités puis épicés et maltés qui laissent finalement apparaître une amertume cacaotée

28 ITAKUJA 55%

FRANCE

Sac fèves de 3kg

Ganache bonbon et pâtisserie, moulage, mousse, sauce, glaces et sorbets, crèmeux, boisson chocolat, nappage, décor.

Fruit de la passion et force cacaotée

Double fermentation avec de la pulpe de fruit de la passion. Itakuja se distingue d'emblée par l'explosion d'un bouquet d'arômes fruités qui s'estompe peu à peu pour laisser place à la rondeur du cacao du Brésil

29 ORIADO 60%

FRANCE

Sac fèves de 3kg

Chocolaterie, pâtisserie, glacierie

Doux et Equilibré : Oriado présente un profil équilibré qui révèle tout d'abord la rondeur et la puissance du cacao pour évoluer progressivement vers des arômes de fruits mûrs et acides



CHOCOLATS

CRÉATION GOURMANDE
INVITATION A LA CRÉATION
NOUVELLES SAVEURS ET ASSOCIATIONS INÉDITES



1



2



3



4



5



6



7



8

1 WAINA 35%

FRANCE

Sac fèves de 3kg

Ganache bonbon et pâtisserie, moulage, mousse, sauce, crémeux, boisson chocolat.

Lacté et vanillé

D'une teinte légèrement beige conférée par l'utilisation exclusive de sucre de canne blond, waina revêe en bouche des notes intenses de lait frais ponctuées de touches de crème qui se combinent harmonieusement avec l'arôme de la gousse de vanille bourbon.

2 IVOIRE 35%

FRANCE

Sac fèves de 3kg

Ganache bonbon et pâtisserie, enrobage, moulage, mousse, sauce, glaces et sorbets, crémeux, boisson chocolat, nappage, décor.

Onctueux et vanillé

Chocolat blanc peu sucré, il dévoile des arômes de lait chaud réhaussés de légères notes de vanille.

3 OPALYS 33%

FRANCE

Sac fèves de 3kg

Ganache bonbon et pâtisserie, enrobage, moulage, mousse, sauce, glaces et sorbets, crémeux, boisson chocolat, nappage, décor.

Lacté et délicat

D'une couleur claire, opalys est un chocolat crémeux et peu sucré, il dévoile des arômes harmonieux de lait frais et de vanille naturel.

4 AZÉLIA 35%

FRANCE

Sac fèves de 3kg

Ganache bonbon et pâtisserie, enrobage, moulage, mousse, sauce, glaces et sorbets, crémeux, boisson chocolat, nappage, décor.

Noisette et chocolaté

Son odeur gourmande à peine dévoilée invite à la dégustation. Les notes de chocolats et de noisettes grillées se conjuguent en bouche avec élégance. Il offre une extrême gourmandise en restant léger à la dégustation.

5 BISKÉLIA 34%

FRANCE

Sac fèves de 3kg

Ganache bonbon et pâtisserie, enrobage, moulage, mousse, sauce, glaces et sorbets, crémeux, boisson chocolat, nappage, décor.

Chocolaté et biscuit grillé

On le croque et bientôt la fraîcheur et l'onctuosité du lait laissent place à des notes chaleureuses de biscuit grillé et de caramel mou, relevées d'une pointe de sel.

6 CARAMÉLIA 36%

FRANCE

Sac fèves de 3kg

Ganache bonbon et pâtisserie, enrobage, moulage, mousse, sauce, glaces et sorbets, crémeux, boisson chocolat, nappage, décor.

Caramel et notes de beurre salé

Tendre, gourmand et généreux, caramélia séduit par son lacté onctueux et la puissance de son goût caramel au beurre salé.

7 XOCOLINE LACTÉE 41%

FRANCE

Bloc 3x1kg

Ganache bonbon et pâtisserie, enrobage, moulage, mousse, sauce, glaces et sorbets, crémeux, boisson chocolat, nappage, décor.

Le plaisir d'un chocolat au lait sans sucres ajoutés

Cette couverture dévoile des arômes tout en finesse, une extrême douceur et une sensation peu sucrée, relevée d'une ointe raffinée d'amertume.

8 LAIT ORANGE 35%

FRANCE

Bloc 3x1kg

Ganache bonbon et pâtisserie, enrobage, moulage, mousse, sauce, glaces et sorbets, crémeux, boisson chocolat, nappage, décor.

Alliance gourmande entre les arômes de cacaos fins, du lait et la fraîcheur envahissante de l'orange.

CHOCOLATS

CRÉATION GOURMANDE
INVITATION A LA CRÉATION
NOUVELLES SAVEURS ET ASSOCIATIONS INÉDITES



9



10



11



12

9 XOCOLINE 65%

FRANCE

Bloc 3x1kg

Ganache bonbon et pâtisserie, enrobage, moulage, mousse, sauce, glaces et sorbets, crémeux, boisson chocolat, nappage, décor.

Le plaisir d'un chocolat noir sans sucres ajoutés en toute liberté.

Légèrement acidulé, les accents fruités se fondent avec les arômes grillés pour laisser s'exprimer une douce amertume subtilement boisé.

10 CAFÉ NOIR 57%

FRANCE

Bloc 3x1kg

Ganache bonbon et pâtisserie, enrobage, moulage, mousse, sauce, glaces et sorbets, crémeux, boisson chocolat, nappage, décor.

La mariage arabica et cacao

Alliance gourmande entre les arômes de cacao fins, et toute la puissance des cafés moka et arabica

11 NOIR ORANGE 56%

FRANCE

Bloc 3x1kg

Ganache bonbon et pâtisserie, moulage, mousse, sauce, glaces et sorbets, crémeux, boisson chocolat, nappage, décor.

Alliance gourmande entre les arômes de cacao fins, du lait et la fraîcheur envahissante de l'orange.

12 XOCOMÉLI 57%

FRANCE

Pot de 1kg sous forme de billes

Ganache bonbon et pâtisserie, mousse, sauce, glaces et sorbets, crémeux, boisson chocolat, nappage, décor.

Billes de chocolat noir épicé pour applications en dessert

Un mariage exotique frais et réconfortant d'épices sucrées, fruitées et hespéridées moulues.



VALRHONA INSPIRATION

FRANCE

3kg

desserts / plats cuisinés / poissons / viandes blanches

AMANDE / FRAISE / FRAMBOISE / PASSION / YUZU

« TRAVAILLER LES FRUITS AUSSI FACILEMENT QUE LE CHOCOLAT... »

Inspiration amande, est une création unique puisqu'elle est la première couverture de fruits au chocolat.

Créée pour enrichir la mise en œuvre des fruits secs en chocolaterie, pâtisserie et glacerie, *Inspiration amande* est destinée aux professionnels en quête de différenciation, avec un produit offrant le goût pur et naturel de l'amande allié à la texture unique du chocolat.

D'une couleur proche de celle de l'amande verte, *Inspiration amande* se travaille comme une couverture de chocolat et peut se décliner en moulage, mousse, crémeux, ganache, glace, sorbet, ou encore enrobage.

Le goût pur et intense de cette couverture aux notes miellées se marie particulièrement bien au sel de Guérande, aux agrumes tel que le Kumquat, aux fruits rouges tels que la groseille, au poivre de la baie des cimes, ou encore au gingembre et à la citronnelle.

CHOCOLATS

LES INNOVATIONS EXCLUSIVES



1

1 ORELYS 35%



FRANCE

Sac fèves de 3kg

Idéal pour moulage, tablettes, glaces et sorbets

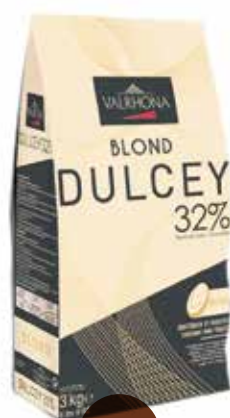
Le nouveau né de la gamme des chocolats blonds !

L'heureuse alliance de la réglisse et du chocolat !!

Réglissé et Crémeux

Chocolat blond (35% de beurre de cacao minimum). La couleur naturelle aux reflets mordorés du BLOND ORELYS due à l'ajout de sucre muscovado est une belle promesse de découvertes sensorielles. Toute la gourmandise et la fraîcheur de ce chocolat se dévoilent dès l'attaque grâce à ses notes aromatiques typées de réglisse, soutenue en milieu de dégustation par des notes biscuitées.

Sa fraîcheur et son crémeux et ses notes biscuitées vont à coup sûr vous inspirer. Ce produit, qui innove tant par son aspect que par son goût va vous permettre d'ouvrir de nouveaux champs en proposant des saveurs totalement inédites à vos clients.



2

2 DULCEY 32%

FRANCE

Sac fèves de 3kg

Ganache bonbon et pâtisserie, moulage, mousse, sauce, glaces et sorbets, boisson chocolat, décor, nappage, crèmeux

Onctueux et biscuité

Dulcey s'accorde particulièrement avec des notes gourmandes (caramel, café, noisette...) ainsi qu'avec des fruits jaunes peu acides (mangue, banane, abricot...)

- Une couleur blonde unique
- Goût gourmand et peu sucré à la pointe de sel
- Une texture onctueuse et enveloppante

Une recette unique offrant un nouveau monde de création et de saveurs. cette couverture s'appuie sur 8 années de recherche et de développement offrant de nouvelles émotions et une vraie différenciation par sacouleur, son goût et sa texture.

3 P125 COEUR DE GUANAJA

FRANCE

Sac fèves de 3kg

Optimale pour ganache pâtisserie, glaces et sorbets. **Recommandé** mousse, sauce, nappage, crèmeux. **Non adapté au tempérage, moulage, enrobage**

Concentré de chocolat

Issu du même assemblage de cacaos fins de Guanaja, Coeur de Guanaja 80% est moins sucré qu'une couverture classique.

Puissance maximale pour ce chocolat et faible teneur en beurre de cacao. P125 coeur de Guanaja est le premier concentré de chocolat, il est la solution technique haut de gamme destinée à renforcer l'intensité chocolat des recettes où le beurre de cacao est limitant. Il est conçu avec une teneur en matière sèche de cacao importante qui donne le goût et la couleur intense du chocolat.



1

1 ARIAGA BLANCHE 30%

FRANCE

Carton de 5kg

Ganache bonbon, enrobage, moulage, ganache pâtissière, mousse, sauce, glaces et sorbets, boisson chocolat, décor, nappage, crèmeux.

Délicatement sucrée avec une pointe de vanille, Ariaga blanche 30% est une couverture blanche classique et équilibrée.

Ses forces : facilité de mise en oeuvre, polyvalence d'application et excellence du résultat

Conditionnement : carton de palets de 5kg

Composition : cacao 30% lait 26% Sucre 43% Matière grasse 36%

DLUO 18 mois

Conservation : dans un endroit frais et entre 14° et 18°



2

2 ARIAGA NOIRE 59%

FRANCE

Carton de 5kg

Ganache bonbon, enrobage, moulage, ganache pâtissière, mousse, sauce, glaces et sorbets, boisson chocolat, décor, nappage, crèmeux.

Ce chocolat est équilibré et harmonieux. Par son profil aromatique et consensuel, Ariaga 59% est une couverture aux saveurs équilibrées offrant des notes chocolatées équilibrées et harmonieuses.

Ses forces : facilité de mise en oeuvre, polyvalence en application et excellence du résultat.

Composition : cacao 59% sucre 39% matière grasse 37%

Ingédients : pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine, arôme naturel de vanille.

DLUO 24 mois



3

3 ARIAGA LACTÉE 38%

FRANCE

Carton de 5kg

Ganache bonbon, enrobage, moulage, ganache pâtissière, mousse, sauce, glaces et sorbets, boisson chocolat, décor, nappage, crèmeux.

Chocolat lacté et vanillé.

Ariaga lactée 38% est une couverture lactée aux saveurs équilibrées mêlant onctuosité et douceur du lait à une pointe subtile de vanille.

Composition : cacao 38% lait 24% sucre 37% matière grasse 38%

Ingédients : sucre; lait entier en poudre, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine, arôme naturel de vanille.

DLUO 18 mois

Conservation : dans un endroit frais et sec entre 14° et 18°C



4

4 ARIAGA NOIRE 66%

FRANCE

Carton de 5kg

Ganache bonbon, enrobage, moulage, ganache pâtissière, mousse, sauce, glaces et sorbets, boisson chocolat, décor, nappage, crèmeux.

Ce chocolat est équilibré et fruité. Ariaga 66% présente un profil aromatique marqué par une pointe d'acidité, à travers des notes fruitées et d'amertume

Ses forces : facilité de mise en oeuvre, polyvalence en application et excellence du résultat.

Composition : cacao 66%, sucre 32%, matière grasse 40%

Ingédients : Pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, lécithine et arôme naturel de vanille.

DLUO 12 mois

Conservation : dans un endroit frais et sec entre 14° et 18°

CHOCOLATS

LES GRANDS PRALINÉS
LES NAPPAGES
LES PÂTES DE CACAO



1 PRALINÉ AMANDE NOISETTE 60% FRUITÉ

FRANCE Seau de 5 kg

Intérieur chocolaterie. **Notes grillées.**

Ce praliné 50% offre une perception en bouche peu sucrée grâce aux notes grillées des fruits secs. De texture lisse et homogène, ce praliné finement broyé offre une couleur brune et chaude à toutes les applications professionnelles.

2 PRALINÉ AMANDE NOISETTE FRUITÉ CRAQUANT

FRANCE Seau de 5 kg

Intérieur chocolaterie. **Notes grillées.**

Ce praliné 50% craquant se décline avec des grains de fruits secs afin de renforcer le grain de ce praliné. Les saveurs des amandes et des noisettes légèrement grillées et concassées font de ce praliné une matière précieuse pour vos BBC

3 PRALINÉ AMANDE PISTACHE 42%

FRANCE Seau de 5 kg

Intérieur chocolaterie. **Notes grillées.**

la douceur de la pistache. Ce praliné pistache vient enrichir la palette aromatique des grands pralinés. Il se distingue par sa couleur et ses notes gourmandes de pistache.



4 ABSOLU CRISTAL NAPPAGE NEUTRE

FRANCE Seau de 5kg operculé

Glaçage, sauce

Transparent et neutre en goût.

Utilisé au cœur des desserts, entremets, ce produit unique permet et garantit des compositions à la texture exceptionnelle.

En matière de glaçage et de nappage, il offre un résultat au brillant étincelant et une tenue impeccable, tant en température positive que négative.

DLUO 12 mois dans un endroit frais et sec

Après ouverture 1 mois au réfrigérateur

5 ABSOLU NAPPAGE TENDRE 39%

FRANCE Pot de 1kg

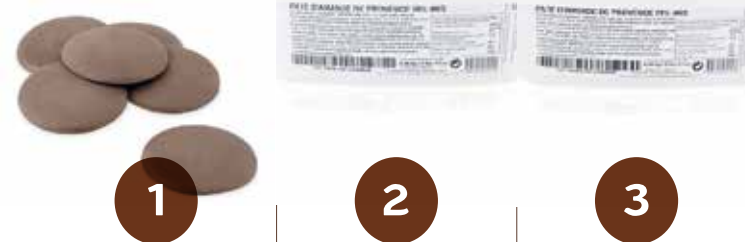
Finition de desserts et pâtisseries : gain de temps et résultat garanti !

39% de cacao minimum

Des produits indispensables pour vous aider dans la finition de vos desserts et pâtisseries.

Avant ouverture température inférieure à 20°
Après ouverture réfrigérateur à utiliser sous 4 jours

DLUO 6 mois



1 PÂTE A GLACER NOIRE

FRANCE Carton de 10kg avec sachet scellé

Finition de desserts et pâtisseries : gain de temps et résultat garanti !

18% de cacao minimum

Des produits indispensables pour vous aider dans la finition de vos desserts et pâtisseries.
Conservation : dans un endroit frais et sec entre 16°C et 18°C
DLUO 12 mois

2 PÂTE D'AMANDES DE PROVENCE 50%

FRANCE Barquette de 4kg

Pâtisserie, glacerie, intérieur chocolaterie, modelage, décors

Pourcentage de fruits élevé.
Goût typique des amandes de Provence, équilibré
DLUO 9 mois

3 PÂTE D'AMANDES DE PROVENCE 70%

FRANCE Barquette de 4kg

Pâtisserie, glacerie, intérieur chocolaterie, modelage
Pas de décors possible

Pourcentage de fruits élevé.
Goût typique des amandes de Provence, peu sucré



4 CACAO PÂTE EXTRA 100%

FRANCE Bloc de 3kg

Ganache pâtisserie, Mousse, sauce, glaces et sorbets, boisson chocolat, nappage

Cacao pâte extra renforce singulièrement le goût de chocolat dans de nombreuses recettes et enrichit leur saveur, tout en puissance.

5 GIANDUJA NOISETTE LAIT 35%

FRANCE Bloc de 3x1kg

Pâtisserie, glacerie, intérieur chocolaterie

35% de fruits secs minimum. Noisettes 35% sucre 50% Cacao 16%, Lait 13%, Mat. Gr. 39%

6 GIANDUJA NOISETTE NOIR 34%

FRANCE Bloc de 3x1kg

Pâtisserie, glacerie, intérieur chocolaterie

34% de fruits secs minimum. Noisettes 34% sucre 34% Cacao 28%, Lait 3%, Mat. Gr. 40%

CHOCOLATS

LES TABLETTES



1



2

1 TABLETTE ARAGUANI 72%

FRANCE

Pièce de 70gr

Ganache pâtisserie, mousse, sauce, glaces et sorbets, boisson chocolat, nappage

Cacaoté et Corsé

Sur un fond d'amertume prononcé, Araguani propose un profil aromatique riche et complexe de notes chaudes (raisins secs, châtaigne...) et de notes de réglisse. Pur Venezuela

Notes Chataigne; raisin sec
Amertume +++ Acidité ++

2 TABLETTE GUANAJA 70%

FRANCE

Boîte de 12 pièces

Ganache pâtisserie, mousse, sauce, glaces et sorbets, boisson chocolat, nappage

Amer et Élégant

Guanaja développe une étonnante amertume, révélant toute une gamme aromatique de notes chaudes

Notes chaudes
Amertume+++ Acidité++



3



4

3 TABLETTE JIVARA 40%

FRANCE

Boîte de 12 pièces

Ganache pâtisserie, mousse, sauce, glaces et sorbets, boisson chocolat, nappage

Crèmeux et Cacaoté

Jivara séduit pour le goût prononcé de ses notes cacaotées, à la tonalité crémeuse, en harmonie avec des notes finales de vanille et de malt

Notes Céréales, malt, vanille
Sucré++ Amertume+

4 TABLETTE MANJARI 64%

FRANCE

Pièce de 70gr

Ganache pâtisserie, mousse, sauce, glaces et sorbets, boisson chocolat, nappage

Frais et Acidulé

Manjari libère des notes fraîches et acidulées de fruits rouges sur un final délicat de fruits secs torréfiés.

Notes Fruits rouges; fruits secs torréfiés
Amertume ++ Acidité +++

CHOCOLATS

LES PERLES CRAQUANTES



1



2



3



4

1 PERLES CHOCOLAT NOIR 55%

FRANCE

Sac de 3kg

Finitions précieuses qui habilleront toutes vos créations d'une touche de peps éclatante.

Céréales biscuitées enrobées de chocolat noir 55% qui surprennent et apportent un contraste de textures dans les créations moelleuses. Réalisées à partir d'une couverture de chocolat noir Valrhona 55% de cacao minimum, elles donnent une note chocolatée aux inclusions

2 PERLES CARAMÉLIA 36%

FRANCE

Sac de 3kg

Goûteuses dans les applications à froid, et glacées (mousses, crèmes, glaces, tablettes...).

Un coeur de céréales croustillantes sublimé par Caramélia, un chocolat au lait Valrhona très gourmand, au bon goût de caramel et aux accents subtilement salés et biscuités. Elles sont particulièrement adaptées et goûteuses dans les applications à froid, et glacées (mousses, crèmes, glaces, tablettes...). En inclusion ou en décor, elles apportent une texture délicieusement croustillante et une note chocolatée, qui enrichira vos créations. En grignotage, les Perles sont encore plus gourmandes : proposez-les en petits sachets à votre logo, à emporter, en dégustation, à pâtisser soi-même ou encore en produit d'accueil !

3 PERLES DULCEY 35%

FRANCE

Sac de 3kg

Finitions précieuses qui habilleront toutes vos créations d'une touche de peps éclatante.

Céréales biscuitées enrobées de blond Dulcey 35% qui surprennent et apportent un contraste de textures dans les créations moelleuses.

4 PERLES OPALYS 34%

FRANCE

Sac de 3kg

Finitions précieuses qui habilleront toutes vos créations d'une touche de peps éclatante.

Céréales biscuitées enrobées de chocolat blanc Valrhona 34% qui surprennent et apportent un contraste de textures dans les créations moelleuses

CHOCOLATS

LES PRÊTS À GARNIR

**1 BOULES CREUSES IVOIRE 35 % ET NOIRE 55%**

FRANCE Carton de 2.6kg x 504 pièces

Prêt à garnir

Corps creux pour la réalisation de bonbons, de mignardises, de petits gâteaux ou de décors à l'assiette.

2 SPHERIS NOIR MIDI 55%

FRANCE Carton de 45 pièces x120gr

Prêt à garnir

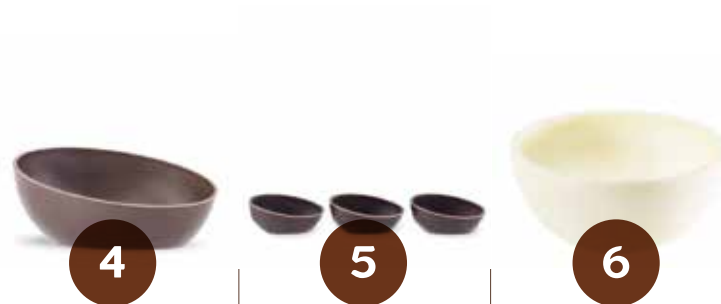
Corps creux pour la réalisation de bonbons, de mignardises, de petits gâteaux ou de décors à l'assiette.

3 SPHERIS NOIR MINI 55%

FRANCE Boîte de 441 pièces

Prêt à garnir

Corps creux pour la réalisation de bonbons, de mignardises, de petits gâteaux ou de décors à l'assiette.

**4 OVALIS NOIR DESSERT 55%**

FRANCE Carton de 540gr x 45 pièces

Prêt à garnir

Corps creux pour la réalisation de bonbons, de mignardises, de petits gâteaux ou de décors à l'assiette.

5 OVALIS NOIR MIDI ET MINI 55%FRANCE Midi 270 pièces
MINI 343 pièces

Prêt à garnir

Corps creux pour la réalisation de bonbons, de mignardises, de petits gâteaux ou de décors à l'assiette.

6 SOLSTIS IVOIRE ET NOIRE

FRANCE Carton x 45 pièces

Prêt à garnir

Corps creux pour la réalisation de bonbons, de mignardises, de petits gâteaux ou de décors à l'assiette.

CHOCOLATS

LES PRODUITS SERVICES

**1 PÉPITES NOIRES 52%**

FRANCE Boîte de 6Kg

Tout type de créations pâtisseries, chocolatières ou boulangères.

Une recette optimale : conçue pour combiner facilité de mise en oeuvre en viennoiserie et consensualité du goût, elle plaira au plus grand nombre;

Un format adapté à tous les besoins. (7500 pépites/kg env)

2 CACAO POUDRE

FRANCE Boîte 3 sacs de 1kg

Tout type de créations pâtisseries, chocolatières ou boulangères.

Poudre de cacao au goût de cacao très pur et intense et à la couleur rouge acajou très chaude.

La gamme des intérieurs s'intègre parfaitement dans les préparations pour renforcer le goût chocolaté et apporter une texture intéressante.

3 BEURRE DE CACAO

FRANCE seau de 3kg

Tout type de créations pâtisseries, chocolatières ou boulangères.

Matière grasse du cacao totalement purifiée et désodorisée. Celle-ci est solide à moins de 25°C et d'une belle couleur miel.

4 GRUÉ DE CACAO

FRANCE sac de 1kg

Tout type de créations pâtisseries, chocolatières ou boulangères.

Le grué Valrhona, des fèves de cacao torréfiées et concassées en tous petits morceaux, apportera le goût pur de la fève de cacao amer et acidulé, et une texture craquante.

5 CELAYA BOISSON CHOCOLATÉ

FRANCE 1 litre

 Boissons chaudes Celaya épice/Asian et thé fleurs bleues
Recettes sur le site de ValrhonaÉlaborée à partir de véritables morceaux de chocolat, Celaya permet de proposer un délicieux chocolat chaud grâce à sa consistance unique, épaisse et onctueuse et à son goût très chocolaté, long en bouche et peu sucré.
Boisson chocolatée avec 17,5% de chocolat. Puissance chocolatée et texture veloutée.**6 ÉCLATS DE CHOCOLAT CAFÉ**

FRANCE Bloc de 3x1kg

Une gamme idéale pour la pause thé et café

Un goût de chocolat puissant et élégant, une amertume et une acidité tout en finesse.

FRUITS SÉCHÉS

FRUITS SÉCHÉS



- 1
- 2
- 3

1 PAMPLEMOUSSE

FRANCE	15/110 tranches
Tout type de cocktail	

100% naturelles, sans conservateurs, ni colorants. Connu aussi sous le nom de pomelos, le pamplemousse est utilisé dans de nombreux assaisonnements en cuisine (tartare de daurades par exemple) et cocktails tels que les "gin tonic", old fashioned ou les eaux déttox.

3 CITRON JAUNE

FRANCE	seau de 3kg
Tout type de cocktails	

100% naturelles, sans conservateurs, ni colorants. Connu aussi sous le nom de lemon, le citron jaune est utilisé dans de nombreux assaisonnements en cuisine et cocktails tels que les "gin tonic", Gin Fizz, Sour ou les eaux déttox.

2 ORANGE

FRANCE	20/100 tranches
Tout type de cocktail	

Les fruits conservent toute leur saveur et leurs bienfaits. Idéale dans la préparation de boissons comme les gin&tonic, les negroni ou les eaux déttox, l'orange trouve aussi sa place dans la pâtisserie tels que les muffins ou divers gâteaux. Peut aussi être utilisée comme décoration comestible.

Orange sanguines	20/90 tranches
Ananas	70 tranches
Poire	40/65 tranches
Poudre d'agrumes	Boîte 350gr
Poudre de fraise	Boîte 200gr
Framboise	Boîte 100gr
Concombre	50/200 tranches
Blanc d'oeuf pour cocktail	Bouteille 150ml



1

1 FEUILLE D'AUTOMNE À GARNIR

FRANCE

80 pièces



Décor original d'assiette en forme de feuille. Composé d'amidon de maïs, ces feuilles apporteront un aspect visuel au plat ou serviront de supports de mise en bouche.



PENNETE AU CITRON
500GR



PENNETE ENCRE DE SEICHE
500GR



PENNETE AU BLÉ COMPLET
500GR



PENNETE PIMENT
500GR



MAFALDINE
500GR



TROFIE
500GR



LINGUINE À L'ENCRE DE SEICHE
500GR



CACCAVELLI RICARICA MAXI IGP
44GR X 36 PIÈCES



CONCHIGLIONI GÉANTS IGP
500GR

PAPPARDELLE (500GR) / MEZZE REGATE MANICHE IGP (500GR)
RIGATONI IGP (500GR) / MACARONI ZITI LUONG (500GR)

PRODUITS ITALIENS



MISE EN PLACE PESTO - MÉDITERRANÉE
510 gr



MISE EN PLACE PESTO - GENOVESE
510 gr



MISE EN PLACE PESTO - ARTICHAUD
510 gr



MISE EN PLACE PESTO - ROQUETTE
510 gr



MISE EN PLACE PESTO - ORTIES
510 gr

PURÉES DE FRUITS



PURÉE D'ANANAS - 1 litre



PURÉE DE CASSIS - 1 litre



PURÉE DE FRAISE - 1 litre



PURÉE DE FRAMBOISE - 1 litre



PURÉE DE FRUITS TROPICAUX
1 litre



PURÉE DE FRUITS ROUGES - 1 litre



PURÉE DE MANGUE - 1 litre



PURÉE DE FRUITS DE LA PASSION
1 litre



PURÉE DE POIRE - 1 litre



PURÉE DE PÊCHE - 1 litre



Asperges 25/34	Boîte 4/4
Betteraves	Boîte 4/4
Carottes râpées	Boîte 5/1
Céleris rémoulade	Boîte 5/1
Champignons hôtel	Boîte 4/4 - 5/1
Choucroute garnie spéciale brasserie	Boîte 5/1
Choucroute nature	Boîte 5/1
Coeurs d'artichauts	Boîte 4/4
Coeurs de palmier entiers	Boîte 4/4
Cornichons 150+	Boîte 5/1
Cornichons 40/59	Boîte 5/1
Cornichons 80/119	Boîte 5/1
Cornichons rondelles	Boîte 5/1
Cornichons gros calibre	Pot verre 720ml
Cornichons mi-fins 60/79	Boîte 4/4
Endives	Boîte 5/1
Flageolets vert extra fins	Boîte 4/4 - 5/1
Fonds d'artichauts 7/9	Boîte 4/4
Fonds d'artichauts Breton 20/30	Boîte 3/1
Fonds d'artichauts Breton 30/40	Boîte 3/1
Garniture de Céleri	Boîte 5/1
Garniture pour taboulé	Boîte 5/1
Gouttes de poivrons	Boîte 4/4

Haricots beurres	Boîte 5/1
Haricots blancs	Boîte 4/4
Haricots verts extra-fins	Boîte 4/4 - 5/1
Haricots Rouges	Boîte 4/4 - 5/1
Jardinière de légumes	Boîte 5/1
Légumes couscous	Boîte 5/1
Lentilles	Boîte 4/4 - 5/1
Macédoine de légumes	Boîte 4/4 - 5/1
Maïs grains sous vide	Boîte 4/4 - 3/1
Mini cônes de poivrons rouges	Boîte 4/4
Mini cônes de poivrons verts	Boîte 5/1
Oignons émincés préfaits	Boîte 5/1
Petit pois Extras Fins et Jeunes Carottes à l'étuvéé	Boîte 4/4
Petits pois très fins	Boîte 5/1
Petits pois très fins et jeunes carottes	Boîte 5/1
Petis pois très fins à l'étuvée	Boîte 4/4
Double concentré de tomates	Boîte 1/2 - 4/4 - 5/1
Double concentré de tomates 20/30	Poche 20kg
Tomates pelées concassées	Boîte 4/4 - 5/1
Tomates concassées	Poche 10kg
Tomates entières pelées	Boîte 3/1
Sauce Tomate Aromatisée Aropiz 10/12 Brix	Boîte 5/1
Sauce pizza aromatisée Louis Martin	Boîte 5/1
Tomate coulis	Boîte 1 litre

CONSERVES

CÂPRES/CHAMPIGNONS DESHYDRATÉS OLIVES

Câpres Capucines vinaigre



🌐 France
👤 Boîte 4/4

🍳 Pizzas, poissons, tapenades, sauces, volailles, pâtes, riz.

La câpre désigne le bouton floral du câprier (Capparis spinosa). Très présente dans la cuisine méridionale, la câpre, sous forme de condiment, est confite dans du vinaigre, saumuré dans le sel ou conservée dans du vin.

Câpres à queues



🌐 Italie
👤 Pot de verre de 290gr

🍳 Pizzas, poissons, tapenades, sauces, volailles, pâtes, riz.

Plus elle est petite, plus sa saveur est délicate et son arôme prononcé. Sa saveur aigrelette relève le goût des mayonnaises, salades et sauces froides, comme la tapenade (tapen signifiant câpre en provençal) et la sauce tartare. C'est l'un des ingrédients traditionnels du steak tartare.

Morilles + queues de tubo	👤 Boîte 500gr
Morilles Extra tubo	👤 Boîte 500gr
Mousserons	👤 Boîte 500gr
Girolles poudre	👤 Boîte 1kg
Cêpes Extra tubo	👤 Boîte 500gr
Champignons forestier tubo	👤 Boîte 500gr
Girolles	👤 Boîte 500gr
Trompettes tubo	👤 Boîte 500gr

Olives verdi Nocellara Del belice



🌐 Italie
👤 Sachet de 1kg

🍳 Pizzas, poissons, tapenades, sauces, volailles, pâtes, riz.

Une histoire millénaire d'origine Sicilienne. C'est principalement dans la province de Trapanie que la Nocellara Del belice peut exprimer toutes ses potentialités autant du point de vue de la production que de la qualité. C'est la perle des Olives. L'Olive verte de table à la pulpe croquante et au goût doux est une délicieuse olive sicilienne, une des olives les plus appréciée au monde.

Olives Taggiasches



🌐 Italie
👤 Pot de verre de 2.7kg

🍳 Pizzas, poissons, tapenades, sauces, volailles, pâtes, riz.

La première fois que nous avons goûté a ces olives nous en avons redemandé ! Traditionnellement les olives passent dans différents bains à base de saumure pour en enlever l'amertume, puis sont conservées dans une solution d'eau et de sel. Vous ne pouvez pas imaginer le moelleux et le parfum d'une olive lorsqu'elle est conservée dans une huile d'olive vierge ! Un produit rare !

Olives rondelles	👤 boîte 3/1
Olives vertes dénoyautées 34/37	👤 boîte 4/4 - 5/1
Olives noires dénoyautées 34/37	👤 boîte 4/4 - 5/1
Olives noires 30/33	👤 Poche 5kg



LÉGUMES MARINÉS

🌐 ITALIE 👤 Barquette de 1.9kg et boîte 4/4 🍳 Accompagnent à merveille les volailles, viandes rouges, pizzas et peuvent entrer dans la composition des farces.

**ARTICHAUTS GRILLÉS MARINÉS / AUBERGINES GRILLÉES / CÂPRES EN FRUITS COURGETTES GRILLÉES / POIVRONS GRILLÉS TRICOLORES / OLIVES FANTASIA
TOMATES CERISE CONFITES / OIGNONS BORETANE / GOUTTES DE POIVRON JAUNE ET ROUGE**

Les légumes grillés agrémentent par leurs saveurs et leurs chairs fondantes, les entrées froides qu'elles soient à base de riz, pâtes ou pommes de terre, ou à la provençale, accompagnées de persil et d'ail frais. Ces spécialités ajoutent un goût subtil et de la couleur à vos salades et vos hors d'oeuvre.

CONSERVES

FRUITS
LÉGUMES SECS
FRUITS SECS

CONSERVES

FRUITS

LÉGUMES SECS

FRUITS SECS

FRUITS

Abricots sirop	Boîte 4/4 - 5/1
Ananas 8 tranches	Boîte 4/4
Cerises Amarena	Boîte 3/1
Cerises dénoyautées bigarreaux	Boîte 4/4
Compote de pommes	Boîte 4/4
Compote de pommes coupelles	Carton de 120 coupelles x100gr
Compote de pommes pâtisserie	Boîte 5/1
Crèmes de marrons	Boîte 4/4
Fruits tropicaux jus sirop léger	Poche de 2.3kg
Myrtilles au sirop léger 810gr	Boîte 4/4
Pêches en oreillons au sirop léger	Boîte 4/4 - 5/1
Poires williams demi sirop léger	Boîte 4/4 - 5/1

LÉGUMES SECS

Flageolets verts	Sac de 5kg
Haricots blancs lingots	Sac de 5kg
Haricots cocos blancs	Sac de 5kg
Lentilles blondes	Sac de 5kg
Lentilles corail	Sac de 2.5kg
Lentilles noires beluga	Sac de 2,5kg
Lentilles vertes Dupuy	Sac de 5kg
Lentilles vertes	Sac de 5kg

FRUITS SECS

Abricots secs	Sac de 1kg
Amandes hachées 2-4mm	Sac de 1kg
Amandes éfilées	Sac de 1kg
Amandes entières blanches avec peau	Sac de 1kg
Amandes entières blanches sans peau	Sac de 1kg
Amandes poudre	Sac de 1kg
Amandes crues en bâtonnets	Sac de 1kg
Cerneaux de noix ARLEQUIN	Sac de 1kg
Cerneaux de noix extra moitié 17mm	Sac de 1kg
Figues moelleuses	Sac de 1kg
Noisettes en poudre	Sac de 1kg
Noisettes entières décortiquées	Sac de 1kg
Noisettes ent. décortiquées et émondées	Sac de 1kg
Noisettes hachées grillées 2/2mm	Sac de 1kg
Noix de cajoux émondées	Sac de 1kg
Noix de coco râpée	Sac de 1kg
Noix de macadamia	Sac de 1kg
Noix de pécan	Sac de 1kg
Pignons de pin	Sac de 1kg
Pistaches vertes décortiquées	Sac de 1kg
Pruneaux dénoyautés	Sac de 1kg
Raisins blonds	Sac de 1kg
Raisins bruns	Sac de 1kg

CONSERVES

CANARDS / ESCARGOTS
PRODUITS DE LA MER

PRODUITS DE LA MER

CANARDS ESCARGOTS

CONSERVES

CANARDS / ESCARGOTS

Achatines 10DZ	Boîte 4/4
Achatines 12DZ	Boîte 4/4
Escargots de Bourgogne 10 DZ	Boîte 4/4
Escargots de Bourgogne 12 DZ	Boîte 4/4
Escargots de Bourgogne 8 DZ	Boîte 4/4
Confit de canard 12 cuisses	Boîte 5/1
Graisse de canard	Boîte 4/4

PRODUITS DE LA MER

Thon listao au naturel	Poche de 600gr
Bisque de homard	Boîte 4/4
Chair de crabe	Boîte 4/4
Filets d'anchois marinés	Boîte 4/4
Maquereaux moutarde	Boîte 3/1
Sardines à l'huile	Boîte 4/4
Soupe de poissons	780gr



SAUCES / DOSETTES FLACONS

Béarnaise	3 litres
Dosettes de poivre	1000 x14gr
Dosettes de sel	1000 x8gr
Dosettes huile Pizza pimentées	1000 sticks x 4ml
Dosettes Ketchup	500 sticks x 10gr
Dosettes mayonnaise	500 sticks x 10gr
Dosettes moutarde	500 sticks x 4gr
Flacon moutarde de dijon	950gr
Flacon souple burger	950gr
Flacon souple mayonnaise	950gr
Flacon souple moutarde	950gr
Flacon souple sauce barbecue	950gr
Flacon de Ketchup	1kg
Flacon de Ketchup Heinz	342gr - 570gr
Ketchup bidon	Bidon 5kg
Mayonnaise	Seau de 5 litres
Moutarde à l'ancienne	Seau de 5 litres et 1 litre
Moutarde de dijon	1kg et 5kg
Moutarde Savora	pot de 385gr
Sauce Anglaise	Bouteille de 150ml et 568ml
Sauce beurre blanc à froid	Sac de 10kg
Sauce champignon à froid	Sac de 10kg
Sauce hollandaise à froid	Sac de 10kg
Sauce tomate provençale à froid	Sac de 10kg
Harissa	Boîte 1/2 et 4/4 Tube en 150gr
Tabasco	Bouteille de 57ml

HUILES / BEURRES

Good'beurre	1 et 5 litres
Bombe à graisse	600 ml
Graisse de boeuf	10kg
Huile Gidolive	1 litre
Huile de colza	1 et 5 litres
Huile de pépins de raisins	1 litres
Huile friture Good'épices	10 litres
Huile friture Cuisinor	5 et 20 litres
Huile olive vierge	1 et 5 litres
Huile tournesol	1/5 et 25 litres
Huile arachide	5 litres

VINAIGRES / VINAIGRETTES

Vinaigre à l'échalote	1 litre
Vinaigre à la framboise	1 litre
Vinaigre alcool coloré	1.5 et 10 litres
Vinaigre balsamique blanc	50cl - 5 litres
Vinaigre balsamique de Modène IGP	1 et 5 litres
Vinaigre cristal blanc	1.5 litre/10 litres et fût 20 litres
Vinaigre de pomme BIO	250 ml
Vinaigre d'estragon	1 litre
Vinaigre de vin	1.5 litre 10 litres
Vinaigre de xéres	1 litre
Mignonettes vinaigre balsamique	50 pièces x 20ml
Vinaigrette balsamique fraise	1 litre
Sauce salade	5 litres



RIZ / BLÉ / SEMOULE / CÉRÉALES

Blé précuit	👤 Sac de 5kg
Epeautre	👤 Sac de 1kg
Kasha mélange	👤 Sac de 2.5kg
Mélange 3 riz	👤 Sac de 2.5kg
Riz arborio spécial risotto	👤 Sac de 5kg
Riz basmati	👤 Sac de 5kg
Riz basmati premium	👤 Sac de 2.5kg
Riz carnaroli	👤 Sac 2.5kg
Riz étuvé special risotto	👤 Sac de 2.5kg
Riz long indica	👤 Sac de 5kg
Riz long premium	👤 Sac de 5kg
Riz rond	👤 Sac de 2.5kg
Riz sauvage	👤 Sac de 1kg
Riz spécial sushi	👤 Sac de 2.5kg
Riz Thai	👤 sac de 5kg
Riz vénéré noir	👤 Sac de 1kg
Semoule couscous	👤 sac de 5kg
Semoule blé 3 saveurs grains fins	👤 Sac de 1kg
Semoule blé 3 saveur gros grains	👤 Sac de 1kg
Semoule blé dure fine	👤 Sac de 5kg
Boulgour	👤 Sac de 5kg
Kamut bio	👤 Sac de 5kg
Quinoa bio	👤 Sac de 2.5kg
Quinoa rouge	👤 Sac de 1kg
Mélange 5 céréales	👤 Sac de 2.5kg
Céréales nature K	👤 Carton de 440gr
Céréales Trésor chocolat noisette	👤 Carton de 5x450gr
Mais pop corn	👤 Sac de 1kg
Orge perlé	👤 Sac de 1kgv

FARINES / PURÉES

Farine	👤 Sac de 1kg et 25kg
Farine de blé tendre Manitoba type O	👤 Sac de 5kg
Farine de manioc	👤 Sac de 500gr
Farine de maïs blanc	👤 Sac de 1kg
Farine de sarrasin Tréblec	👤 Sac de 1kg
Farine de pois chiches	👤 Sac de 1kg
Farine PZ2	👤 Sac de 5kg
Farine PZ3	👤 Sac de 5kg
Farine PZ4	👤 Sac de 5kg
Farine staccapizza	👤 Sac de 1kg
Farine T45	👤 Sac de 1kg
Maizena ou maizena express	👤 Sac de 700gr / Express en 1kg
Fécule de pommes de terre	👤 Carton de 5kg
Purée complète au lait	👤 Carton de 5kg
Polenta	👤 Sac de 1kg

PÂTES

Conchiglioni	👤 500gr
Coquillettes	👤 Sac de 5kg
Fregola sarda	👤 950gr
Fusillini Torsades 3clrs	👤 Sac de 5kg
Mezze Maniche Rigate	👤 Sac de 1kg
Papillons épais farfalles	👤 Sac de 5kg
Pappardelles	👤 500gr
Pâte à lasagne	👤 500gr
Penne regate	👤 Sac de 5kg
Spaghettis	👤 Sac de 5kg
Tagliatelles linguines	👤 Sac de 5kg
Tagliatelles moyennes bio	👤 Sac de 3kg
Tagliatelles plates 7 oeufs	👤 Sac de 5kg
Torsades	👤 Sac de 5kg
Ziti lunghi	👤 Sac de 1kg

AIDES CULINAIRES

AIDES CULINAIRES

JUS / FONDS / BOUILLONS

JUS / FONDS
BOUILLONS

AIDES
CULINAIRES



BASES CULINAIRES

FRANCE

1kg

jus / fonds / sauces / décors / farces

FOND DE VEAU BRUN / FUMET DE POISSON / JUS DE POULET RÔTI

À la suite d'une forte demande, Good'épices a travaillé et élaboré une gamme culinaire de fonds de viande, poisson et volaille. Toutes ces préparations font l'objet de recherches et de travaux d'élaboration par des chefs reconnus, qui ont mis l'accent sur l'authenticité et le goût, avec des produits naturels d'une extrême qualité.

JUS/FONDS / BOUILLONS

Fond blanc de volaille Knorr	750gr
Fond brun lié Pro	1.120kg et 10kg
Fond brun lié 1/2 glace Chef	900gr
Fond brun lié Chef	600gr
Fond brun lié Knorr	750gr
Fond de volaille Pro	960gr et 10kg
Fond blanc de volaille Chef	800gr
Fumet de crustacés	1.200kg
Fumet de poissons	1.050kg et 10kg
Fumet de poissons Chef	900gr
Fumet de poissons Knorr	750gr

Roux blanc	1kg
Jus de porc	750gr
Jus de poulet Chef	600gr
Jus de roti d'agneau	600gr
jus de roti de boeuf à froid	10kg
Jus de roti de canard	600gr
Jus de veau lié	980gr et poche de 10kg
Jus de veau lié Maggi	900gr
Jus de boeuf Chef	600gr
Bouillon de légumes	Boîte de 1.050kg
Bouillon de volailles Knorr	1kg
Gelée ambrée	900gr
Gelée claire	900gr

CHIPS ET ASSORTIMENTS

ÉPICERIE SALÉE

MISE EN PLACE

CROUTONS

ÉPICERIE SALÉE



CHIPS ET ASSORTIMENTS

Arachide grillée	🏠 Sac de 1kg
Arachide non salée	🏠 Sac de 1kg
Assortiment salé	🏠 Sac de 1kg
Chips à frire goût encre de seiche	🏠 Boîte de 48 pièces
Chips à frire goût Mokka	🏠 Boîte de 48 pièces

Chips à frire goût Safran	🏠 Boîte de 48 pièces
Chips à frire goût Wasabi	🏠 Boîte de 48 pièces
Chips à la crevette	🏠 Boîte de 200gr
Chips algues Sempio	🏠 Sachet de 70gr
Chips Sibell	🏠 Sachet de 200gr x18 sachets
Chips tortilla	🏠 Carton de 12 sachets de 450gr

ÉPICERIE SALÉE

Chapelure blanche ou brune	🏠 Sac 1kg
Croutons ail ou nature	🏠 Sachet 500gr
Mise en place Basilic Knorr	🏠 Pot 340gr
Gressins au sésame	🏠 6 sachets 420gr

Mise en place pesto rouge Knorr	🏠 Pot 340gr
Mise en place pesto vert Knorr	🏠 Pot 340gr
Pâte d'arachide	🏠 Boîte 850gr
Pâte de sésame grillé	🏠 Boîte 1kg
Pulpé ail	🏠 Pot 500gr
Truffes en lamelles	🏠 Pot verre 180gr



PRALINÉS / PRALIN FONDANTS / PAILLETÉS

Fondant blanc	🏠 Pot 1kg / 8kg
Génoise plaques 8 pièces	🏠 Carton 3kg
Crème patissière	🏠 1kg
Pailleté feuilletine Barry	🏠 Carton 2.5kg
Pailleté feuilletine éclat d'or Valrhona	🏠 Carton 1.5kg
Pâte de pistache	🏠 Boîte 1kg
Pâte d'amande blanche	🏠 Sachet 1kg
Praliné amande noisette Barry	🏠 Seau 1kg
Pralin feuilletine	🏠 Seau 5kg
Préparation pour mix muffins	🏠 Sac 5kg
Lait concentré sucré	🏠 Boîte 397gr
Lait concentré non sucré	🏠 Boîte 410gr

BISCUITS / GÂTEAUX

Bicottes Pasquier au froment	🏠 Carton 3kg sachet individuel x2
Biscuits cuillers aux oeufs frais	🏠 Carton 1.6kg x192 pièces
Biscuits cuillers bandes	🏠 Carton 2kg
Biscuits personnalisés* * Commande sous conditions	🏠 Carton 2kg x1000 pièces
Cakes Fourrés aux Fruits	🏠 Carton 30gr X10 pieces
Cigarettes russes	🏠 Carton 1kg
Madeleines	🏠 Carton 25gr x120 pièces
Mini meringues nature	🏠 Carton 350gr x120 pièces
Sablés de Pleben	🏠 Carton 200 pièces
Spéculoos concassés	🏠 Carton 1.1kg

CONFITURES PÂTES À TARTINER

Confitures Bonne Maman - 4 fruits rouges - Abricots - Fraises - Framboises - Myrtilles Sauvages	🏠 Pot verre 370gr
Confiture abricots	🏠 Pot verre 1kg
Confiture abricots (petits pots de 30gr)	🏠 Pot verre 30gr x60
Confiture de fraises	🏠 Pot verre 1kg
Confiture de fraises (petits pots de 30gr)	🏠 Pot verre 30grx60
Confitures assortiment 3 parfums	🏠 Barquettes 20gr x144 pièces
Gelée de groseilles	🏠 Pot verre 1kg
Pâte à tartiner Valade	🏠 Sachet 1kg
Nutella	🏠 Coupelles 15gr x120pièces

MOUSSES / ENTREMETS

Entremet chocolat	🏠 Boîte 1kg
Entremet citron	🏠 Boîte 1kg
Entremet pistache	🏠 Boîte 1kg
Entremet praliné	🏠 Boîte 1kg
Entremet vanille	🏠 Boîte 1kg
Mousse chocolat	🏠 Boîte 850gr
Mousse noix de coco	🏠 Boîte 850gr

MIELS

Miel de Printemps



France
Pot verre 500gr

Viandes blanches,
poissons, desserts, salades

Un miel extrait à froid, ni brassé, ni chauffé, prenant le goût des fleurs, fruits, plantes et arbres locaux (pommiers, cerisiers, pruniers, pissenlit, châtaigniers, tilleuls, épines, tournesol, sarrasin) : voilà le domaine et les méthodes de Patrick Cholet. Couleur blanche au goût floral et fruité, miel d'été toutes fleurs d'aspect doré au nez charmeur.

Miel de fleurs



France
Pot verre 1kg

A déguster dans tous vos plats

Au petit-déjeuner, un bol de yogourt avec des fruits frais et une cuillerée de miel est un pur délice. Grâce aux variétés offertes, il offre une infinité de saveurs aux plats cuisinés. C'est une source alimentaire d'antioxydants, surtout de flavonoïdes.

Barquettes de miel



France
Carton 20gr
x180 barquettes

Petit déjeuner.

Au petit-déjeuner, un bol de yogourt avec des fruits frais et une cuillerée de miel est un pur délice.

Grâce aux variétés offertes, il offre une infinité de saveurs aux plats cuisinés.

GAMME À GARNIR
CONFISERIES / FRUITS CONFITS
VIENNOISERIES

Babas savarins	Carton 100 pièces
Choux standards à garnir	Carton 1.1kg x120 pièces
Pain de mie	carton 500gr
Choux Jean Ducourtieux	Boîte 1.2kg 10gr x120pièces
Boules chocolat pétillants	Boîte 1kg
Dragées amande	Boîte 1kg
Ecorces oranges confites lamelles	Boîte 1kg
Gingembre lamelles	Boîte 750gr
Brioche tranchée Harry's	Sachet 500gr
Citrons confits en dés	Boîte 1kg
Fruits confits cubes	Boîte 1kg
Oranges confites en cubes	Boîte 1kg

NAPPAGES / DECORS
TOPPINGS

Caramel beurre Salé liquide	Flacon 500ml
Caramel liquide	Flacon 1 litre
Nappage blond	Seau 1kg - 7kg
Pétales de bleuets séchés	Pot 40gr
Praligrains	Sac 1kg
Sirop de glucose	Pot 7kg
Spray blanc	Flacon 400ml
Spray chocolat au lait	Flacon 400ml
Spray chocolat noir	Boîte 1kg
Spray rouge/vert	Flacon 400ml
Spray scintillant cuivre	Flacon 100ml
Spray scintillant or	Flacon 100ml
Topping café	Flacon 1kg
Topping caramel	Flacon 1kg
Topping chocolat	Flacon 1kg
Topping fraise	Flacon 1kg
Topping fruits rouges	Flacon 1kg
Topping noisette crunch	Flacon 1kg

OR ALIMENTAIRE
COLORANTS
ARÔMES

Sur commande, vous rapprocher de votre commercial

SUCRES / ARÔMES
COLORANTS

Eclats de sucre pétillant neutre	Sac 1kg
Sucre Buchette 4gr	Boîte 2kg x500 pièces
Sucre cassonade	Sac 1kg
Sucre cristal	Sac 1kg - 25kg
Sucre glace	Sac 1kg - 10kg
Sucres enveloppés 2 morceaux	Carton 5kg x960 pièces
Sucre Morceaux Numero 4	Boîte 1kg
Sucre muscovado de l'île Maurice	Boîte 550gr
Sucre pépites roux Saint Louis	Boîte 750gr
Sucre perlé	Boîte 350gr
Sucre perruche blanc	Boîte 750gr
Sucre semoule	Sac 1kg - 20kg
Sucre semoule bûchettes	Carton 5kg 10gr x500pièces
Sucre vanillé	Boîte 1kg
Sucre vergeoise	Boîte 500gr
Arôme café TRABLIT	Bouteille 1 litre
Arôme fumé	500 gr
Arôme patrelle	1 litre
Arôme vanille artificiel	1 litre
Arôme vanille P200 Arôme vanille P400	1 litre
Fleur d'oranger	1 litre
Colorants rouge/bleu/vert Liquide / poudre	125 ml / 50gr en poudre



JUS DE FRUITS / THÉS / CAFÉS

Jus d'orange	🏠 Bouteille 1 litre
Jus de pruneaux BIO	🏠 Bouteille 1 litre
Jus multifruits	🏠 Bouteille 1 litre
PULCO jus de citron vert	🏠 Bouteille 1 litre
Jus de citron jaune ou vert sans sucre	🏠 Bouteille 1 litre
Café Progresso Excelso 100% arabica	🏠 Paquet de 1kg
Eclats chocolat pour café	🏠 Boîte 1kg x 244 pièces
Thé Yellow Label Lipton	🏠 Paquet 180gr x 100 pièces

ALCOOLS DE CUISINE

(MERCİ DE FOURNİR VOTRE NUMERO UTİ)

Armagnac dénaturé	🏠 Bouteille 1 litre
Calvados 40 Modifié	🏠 Bouteille 1 litre
Cognac 40 Modifié	🏠 Bouteille 1 litre
Madere 17 Modifié	🏠 Bouteille 1 litre
Marsala 17 Modifié	🏠 Bouteille 1 litre
Pastis 45 Modifié	🏠 Bouteille 1 litre
Pineau AOC 17 degrés	🏠 Bouteille 1 litre
Pommeau de Normandie	🏠 Bouteille 750ml
Porto Rouge 20 Modifié	🏠 Bouteille 1 litre
Rhum 40 Modifié	🏠 Bouteille 1 litre
Vin Blanc de Cuisine	🏠 Bouteille 1.5 litre
Vin Rouge de Pays	🏠 Bouteille 1.5 litre
Whisky 45 Modifié	🏠 Bouteille 1 litre

ACCESSOIRES / EMBALLAGES

4 feuilles de 25 petits carrés d'or avec pince	🏠 Sac 5kg
Grille aladin grand et petit modèles	🏠 A l'unité
Moteur fumoir Aladin	🏠 A l'unité
Fumoir Aladin	🏠 A l'unité
Moulin blanc	🏠 Pot verre à l'unité
Moulin noir	🏠 Pot verre à l'unité
Moutardier souple	🏠 265gr à l'unité
Pots à yaourts vides	🏠 Carton 140ml x 100 pièces
Opercules pour pots à yaourts	🏠 Carton 750 pièces
Pot à moulin avec couvercle bois	🏠 A l'unité
Secret de Flambage Calvados	🏠 A l'unité 200ml

Tête de moulin plastique noir	🏠 A l'unité
Cloches rondes en pyrex 13 cm	🏠 x6
Sciure de Bois Nature	🏠 Pot 80gr
Silicasec	🏠 Boîte 300gr x 100 pastilles
Sacs poubelle 130 litres	🏠 Carton 10
Poches à douilles jetables	🏠 Carton 200 pièces
Easy Kook 10 mètres	🏠 Carton
Film étirable 30 cmx300m et 45cmx300m	🏠 A l'unité
Papier cuisson 32/53 et 40/60	🏠 Carton 500 feuilles
Ramequins 90cc et 120cc	🏠 Carton 100 pièces
Rouleau Aluminium 33cm et 45cm	🏠 A l'unité Rouleau 200m
Secret de Flambage Grand Marnier	🏠 A l'unité 200ml