

Les produits Richesses Naturelles

Listing Avril 2024 : Épices de caractère, Mélanges d'épices, Poivres, Vanilles, Extrait de vanille et Herbes aromatiques



M. André Romain 5 rue du blavet 35830 Betton
Contact : **06 67 48 50 77** ou contact.richessesnaturelles@gmail.com
Site : www.richesses-naturelles.com

Commande possible directement sur le site via la catégorie Épices en gros. Livraison offerte en mondial Relay dès 49 €



Le meilleur pour votre cuisine








Modalités de paiement et conditions de livraison

Minimum de commande 50 €.








Livraison offerte sur St Malo et Fougères dès 150€ . Sinon Frais de port entre 2 et 3 €.

Paiement Par virement Chèque, Espèces ou Paypal (+2%) Livraison 24 à 72 H.









Possibilité de Livré via UPS ou Transporteur en 24 à 48 H Pour 5 € par Kilo

	Produit	Prix 1Kg	Prix au 500g	Prix 250 g	Photo	Détail
Poivres	Poivre Sauvage dit Voatsiperifery	66,00 €	35,00 €	250g 20 € 100g 11 €		Idéal dans une salade de fruits, arômes boisés et fruités avec des notes d'agrumes et un piquant peu prononcé. Provenance : Madagascar. <u>Dosage</u> 2 à 3 g par kilo. A piler au mortier ou à moulin avant usage.
	Poivre noir du Viet Nam	17,00 €	9,00 €	XX		De beaux grains de poivre noir idéal pour les moulins ou apporter des notes chaudes et aromatiques en fin de cuisson. Origine Viet Nam.
	Poivre noir de Madagascar	21,00 €	11,00 €	XX		Poivre noir cultivé dans la région de Tamatave - Possède un bon mordant. Idéal pour relever vos viandes et plats en fin de cuisson
	Poivre noir de Kampot IGP	X	40,00 €	250g : 24 €		Des grains d'une belle taille au 5 mm - Un tri très sélectif pour l'un des meilleurs poivre au monde. Cultivé au Cambodge - Idéal pour apporter une valeur ajoutée à vos plats autant par le goût que par le nom de ce poivre noir exceptionnel.
	Poivre noir Malabar Récolte 2023	X	31,00 €	18,00 €		Un poivre noir d'une grande fraîcheur aux arômes complexes garantis sans ogm, ni pesticide. Un mordant léger et des notes idéales pour une cuisine raffinée riche en parfums. Provenance état du Kérala Inde
	Poivre neelamundi	X	34,00 €	19,00 €		Un poivre rare avec des notes de caramels, un mordant présent mais léger. Un produit d'exception rare en France. Le rendement faible des poivriers en fait un produit Dur à trouver - Provenance District d'Idukki (Inde)
	Poivre Phu Quoc	X	X	100g : 15 € 250g : 31 €		De très beaux grains finement triés. Avec une taille régulière et une couleur noire tirant sur le rouge. On décelle des notes similaires au poivre de Kâmpôt car il pousse sur les mêmes latitudes.
	Poivre noir de Hainan	35,00 €	19,00 €	11,00 €		Un poivre peu connu d'une qualité remarquable avec un piquant léger et riche en arôme. Facile à utiliser idéal pour les viandes et les poissons. Issu de l'île de Hainan au sud de la Chine.






Poivres de caractère d'Inde, Ile de Hainan, du Cambodge, Viet Nam et de Madagascar

Poivre Blanc de Hainan	X	21,00 €	12,00 €		Poivre moins piquant, plus doux, aux notes animales. Provenance : Ile de Hainan en Chine.	
Piment de la Jamaïque - Entier ou moulu	X	25,00 €	250g : 14 € 100g : 8 €		Piment de la Jamaïque aussi appelé 4 épices : Il possède des notes de girofle, muscade et chaude à la fois.	
Poivre Long de Java		250g : 17 €	100g : 9€		Un poivre atypique que l'on retrouve dans beaucoup de chocolats noirs. Il peut aussi s'utiliser avec les viandes rouges. Ses saveurs sont chaudes avec des notes boisées. Provenance Indonésie. Dosage 1 à 2 g par kilo.	
Poivre du Sichuan	X	250g : 20 €	100g : 10 €		Aliment phare de la cuisine asiatique, ce poivre est en réalité une baie. Celle-ci possède de fortes notes d'agrumes et un piquant prononcé . Provenance : Sczechuan en Chine. <u>Dosage</u> 1 à 2 g par kilo	
Poivre de Timut	X	250g : 20 €	100g : 10 €		Poivre aux notes d'agrumes, semblable au Sichuan avec moins de piquant. Idéal pour les pâtisseries. S'utilise en infusion dans les ganaches ou dans les pâtes à biscucits. Dosage 1 à 2 g par kilo	
Baies de Genièvre	X	15,00 €	8,00 €		Un goût subtilement sucré rappelant la mûre. Idéal en infusion dans des plats. Une petite c à c de baies suffit pour aromatisé 1 litre de bouillon ou de sauce. Origine Macédoine. Se conserve 18 mois après ouverture.	
Mélange 4 Baies		31,00 €	17,00 €	9,50 €		Mélange 4 Baies composé de Poivre noir, Sichuan Vert, Poivre Blanc et poivre sauvage. Idéal poissons, viandes, marinades, confitures et purées de fruits.




Faux Poivres du Monde fruités, boisés, sauvages et florales.

		1 Kg	500 g	250g		
Herbes Aromatiques	Marjolaine	22,00 €	11,50 €	6,50 €		Arômes puissants, idéal pour des sauces tomates, des pizzas, des poissons, des crustacés. Provenance : Turquie.
	Aneth	22,00 €	13,00 €	7,50 €		Idéal avec les poissons, les plats en sauce, les pommes de terre. Provenance : Turquie.
	Romarin	22,00 €	12,00 €	7,00 €		Son parfum exceptionnel sublimer les viandes blanches, les légumes verts, viandes de porc. Provenance : Turquie.
	Thym d'Orient	22,00 €	12,00 €	7,00 €		Thym aux arômes plus prononcés que le thym classique, s'utilise avec parcimonie. Provenance : Turquie.
	Estragon	X	22,00 €	12,00 €		Provenance Turquie : Des notes anisées et citronnées avec les poissons, les pommes de terre, les jardinières de légumes et les sauces crèmes.
	Sarriette	17,00 €	9,50 €	5,00 €		Sarriette en feuilles origine Pologne. Idéal pour les sauces, fonds de sauces viandes de porcs et poulet. Dosage 2 à 5g par kilo
	Origan en petites boules	22,00 €	12,00 €	7,00 €		Petites boules d'origan aux notes amers et poivrées. Provenance : Turquie. Très aromatique
	Basilic	X	11,00 €	7,00 €		Notes épicées, citronnées et mentholées. Provenance : Turquie.
	Herbes De Provence	23,00 €	12,00 €	7,00 €		Composition du Mélange : sarriette, thym, sauge, marjolaine, origan, romarin, graine de fenouil, laurier. Provenance : Turquie. <u>Dosage 1 à 2 c à s par kilo</u>

Herbes Aromatiques puissantes aux saveurs authentiques cultivées en Turquie et Pologne

		1Kg	500 g	250g		
	Paprika Doux	24,00 €	13,00 €	7,00 €		Paprika issu du broyage de petits poivrons ressemblant aux poivrons corne de bœuf. Intensité Douce 2/10 . Provenance Istanbul (Turquie)
	Paprika Fumé d'Espagne	22,00 €	12,00 €	6,50 €		Paprika issu du fumage de poivrons et du broyage de ces derniers Provenance Espagne. Fumaison longue afin de capter les arômes fumés. <u>Dosage</u> 1 à 2 C à s par kilo.
	Piment d'Alep	28,00 €	16,00 €	9,00 €		Piment en flocon cotenant une légère proportion d'huile végétale. Au piquant moyen il s'utilise avec les viandes en décoration sur des fromages dans des salades etc. Intensité 4/10. <u>Dosage</u> 2 à 3 c à c par kilo.
	Piment Jalapeno vert (Semi fort)	X	22 €	12 €		Une belle couleur et un parfum agréable fruité, cacaoté et chaud. Facile à utiliser dans tous les plats en sauces, marinades etc.. A doser avec légèreté 2 à 3g par kilo
	Piment Jalapeno rouge entier (fort)	X	30,00 €	250g : 18 € - 100g : 10€		Piment exceptionnel aux arômes fruités et fumés. Une intensité puissante moins fort que le piment de Cayenne mais plus puissant que le piment d'Espelette. Un piment pèse entre 5 et 8 grammes
	Chili : Piment fort type Cayenne	X	250 g : 7 €	100g : 4,50 €		Un piment vraiment puissant pour les amateurs de cuisine bien relevée. A doser avec une grande minutie. 1 c à c par kilo suffit.

Piments Fruités forts ou délicats, en flocons, entiers ou en poudre






		1 Kg	500g	250 g		
Epices	Cannelle de Ceylan en poudre 	32,00 €	18,00 €	10,00 €		Cannelle plus douce que la traditionnelle (Cannelle casse) et moins piquante. Qualité Premium. Provenance Sri Lanka 1 Kg de Cannelle de Ceylan = 6 Heures de travail par agriculteur. Dosage Léger 1 à 3 c à c par kilo de masse.
	Cannelle Casse en poudre	24,00 €	13,00 €	7,50 €		En provenance de Chine. La cannelle casse offre un excellent rapport qualité prix. Néanmoins, elle possède un goût un peu plus piquant et plus sucré que la cannelle de Ceylan. Idéal pour pâtisseries et plats en sauces.
	Bâtons de cannelle casse 8 cm	35,00 €	19,00 €	11,00 €		En provenance d'Indonésie, des bâtons de cannelle idéal pour les rhums arrangés, les plats en sauce. Pour maximiser les saveurs couper le bâton en deux avant de l'incorporer dans la préparation. Une Meilleure conservation à long terme.
	Anis étoilé Grand Tri - Étoiles ou en poudre	X	22,00 €	12,00 €		Goût anisé et sucré. Aussi belle que délicieusement aromatique. Provenance de Chine . Moulue à la commande.
	Coriandre en poudre	16,00 €	9,00 €	6,00 €		Notes fraîches d'agrumes et épicées. Provenance de Turquie
	Sumac en petits flocons	21,00 €	10,00 €	6,00 €		Idéal pour apporter un peu d'acidité à votre plat avec des notes citronnées. A utiliser légèrement 1 à 2 c à c par kilo. Intéressant pour la cuisine des poissons, des sauces et des entrées. Peut servir d'alternative au vinaigre en plus d'ajouter de la couleur dans votre assiette.
	Ail en poudre	18,00 €	9,50 €	5,50 €		Ail en poudre réalisé à partir d'un séchage et d'un broyage naturel. Provenance Turquie
	Oignon en poudre	18,00 €	9,50 €	5,50 €		Oignon en poudre en provenance d'Inde. Récolté à partir d'oignons frais suite à leurs déshydrations et leur broyage effectué à la commande. Idéal pour remplacer de l'oignon frais, véritable gain de temps.
	Cardamome entières ou en poudre -	500g : 32 €	250 g : 17 €	100 g : 8,00 €		En provenance du Guatemala. Nos gousses de cardamome mesurent 8 mm, c'est la plus grosse qui soit sur le marché. Des gousses très aromatiques pour réussir vos préparations. Idéal pour infuser dans des bouillons, des plats mijotés, des desserts, des thés. Dosage 2 à 3g par kilo











	Curcuma en poudre	16,00 €	9,00 €	6,00 €		Curcuma au saveurs puissantes. Haut taux de curcumine de 5 à 7%. Riche en arômes pour vos plats. Provenance Inde
	Gingembre en poudre	21,00 €	12,00 €	7,50 €		Notes citronnées et sucrées. Provenance Madagascar. Fort Pouvoir Aromatique. Dosage léger
	Clou de girofle Entier ou poudre	X	11,00 €	100g : 6 €		Fort en eugéno, arômes piquants et amers. Qualité premium Provenance Chine
	Macis	X	250g : 26 €	100g : 12 €		Le macis est l'enveloppe de la muscade. Il faut 5kg de muscade pour faire 1 kg de Macis. Elle a le même parfum que la muscade avec des notes plus florales et plus légères. Dosage minutieux 3 à 4 g par kilo. Provenance INDE
	Noix de Muscade en poudre	35,00 €	19,00 €	11,00 €		Saveurs sucrées, piquantes et poivrées. Riche en saveurs moulues à la commande. Provenance des muscadier de Chine ou d'Inde.
	Fenugrec en poudre	16,00 €	9,00 €	5,00 €		Fenugrec en poudre en provenance de Turquie, idéal dans les plats orientaux.
	Cumin en poudre	23,00 €	13,00 €	8,00 €		Saveurs aromatiques puissantes & épicées avec des notes fraîches d'agrumes. Provenance Turquie ou Chine
	Safran d'Iran Néguin	+ de 15 g = 3,50 € /g	10 g = 39€	5g = 22,50 €		Dosez-le avec parcimonie et laissez lui le temps d'infuser. <u>Dosage</u> 0,1 g pour 5 à 6 assiettes. Provenance d'Iran Norme Iso 3632 catégorie 1 à l'appui. Le meilleur Safran au monde Super Néguin.





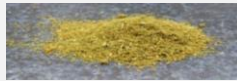






Épices de caractère en provenance d'Inde, Indonésie, Madagascar, Chine, Turquie et d'Iran

		5 Kg	1Kg	500g		
Sels	Sel de l'Himalaya	X	10,00 €	6,00 €		Sel non raffiné, non iodé, moins prononcé qu'un sel classique plus doux. Riche en minéraux. Provenance Pakistan mine de Khewra
	Sel fumé	X	35,00 €	19,00 €		Ce sel gris fumé est très puissant. Fruit de plusieurs heures de fumaison. Retrouvez un produit naturel réalisé par un paludier indépendant à Batz sur Mer (44) Dosage léger pour un arôme intense. Idéal pour les viandes, entrées, légumes grillés. Utilisation en fin de cuisson.
	Sel Fou		14,00 €	8,00 €		Composition : Sel gris de Loire Atlantique, piment doux en flocons, Mélange 4 Baies et thym.
	Fleur de Sel	75,00 €	17,00 €	9,00 €		Sel plus doux qu'un sel classique, non raffiné pour des entrées et pâtisseries délicatement aromatisées. Provenance Loire Atlantique La Turballe









Sel De France excepté le sel rose (Pakistan)

		1 Kg	500g	250 g		
	Mélange à Kebab	X	11,00 €	6,50 €		Ce mélange est composé de piment fumé, d'origan, sumac, ail. Il provient d'Istanbul pour des saveurs orientales proches de la recette traditionnelle du kebab (Shawarma) Son intensité est de 3/10. <u>Dosage</u> 2 à 3 c à s par kilo de viande.
	Mélange à Merguez Turc (Sans sel)	23,00 €	12,00 €	7,00 €		Mélange d'épices à Merguez composé des épices suivantes : Paprika, cumin, fenugrec, piment de la jamaïque, cannelle, ail et poivre noir, piment de Cayenne. Vous pouvez ajouter 10 à 12 % de sel dans le mélange. Dosage 30 à 40g par kilo de Merguez.
	Zaatar	23,00 €	12,00 €	7,00 €		Mélange de graines de sésame grillées, sumac, thym et d'origan. En provenance de Turquie. Idéal pour aromatiser une huile d'olive dans les entrées, avec les légumes ou dans le houmous et les falafels.
	Curry Vert à la Thaïlandaise	26,00 €	14,00 €	8,00 €		Recette de curry vert Thaïlandaise réalisée par nos soins. Mélange composé de moutarde, cumin noir, coriandre, curcuma, oignon, piment de la Jamaïque, aneth, origan, poivre noir, ail, romarin, cannelle, Citronnelle, sel (- de 3 %). II S'harmonise particulièrement avec les poissons, les sauces coco, les crèmes ou le poulet. Notes épicées, et herbacées. Le piquant est léger
	Ras El Hanout	23,00 €	12,00 €	7,00 €		Composition : cumin, curcuma, cannelle, coriandre, paprika, clou de girofle, noix de muscade et cardamome. Mélange en provenance de Turquie

		1 KG	500g	250g		
Mélange d'épices Maison	4 épices en poudre	25,00 €	13,50 €	7,50 €		Mélange sucré, chaud et subtilement piquant, idéal pour les gâteaux, les biscuits. Mélange réalisé par nos soins. <u>Dosage</u> 7 à 15 g par kilo.
	Mélange à Chai Latte	35,00 €	19,00 €	11,00 €		Mélange maison avec des notes florales, épicées et subtilement camphrées. Composition Cannelle, poivre noir, muscade, macis et cardamome verte. Dosage 1 c à c par Litre de thé.
	Mélange à compote	33,00 €	18,00 €	10,00 €		Cardamome verte, gingembre, coriandre, clou de girofle, cannelle, noix de muscade. (Mélange Artisanal) Dosage très léger 2,5g à 3,5g g par kilo.
	Mélange à pain d'épices	24,00 €	13,00 €	8,00 €		Epices en provenance d'Inde et de Madagascar : Mélange composé de cannelle, gingembre, poivre, muscade, Anis, cardamome, coriandre, girofle. A utiliser légèrement 5 à 12 g par kilo
	Curry inspiration Indienne	22,00 €	12,00 €	7,00 €		Recette de curry originale aux notes puissantes : Coriandre, fenouil, cardamome, poivre noir, cannelle, girofle, cumin, curcuma, gingembre et sel. Des notes puissantes pour retrouver l'Inde dans sa cuisine. Dosage 2 à 3 c à s pas trop bombée par kilo.
	Mélange 5 épices Chinois	24,00 €	13,00 €	7,50 €		Mélange d'épices inspiré du 5 épices chinois. Il est composé de cannelle, badiane, fenouil, coriandre, poivre du Sichuan, clou de girofle, coriandre et cumin. Il offre des saveurs sucrés et salés idéal pour la cuisine asiatique. Il se marie bien avec le foie gras, les légumes, le poulet et le canard.
	Mélange à poulet	21,00 €	12,00 €	7,50 €		Composition du mélange artisanal : Piment doux, curry; fleur de sel, poivre noir, cannelle, Romarin, Sauge, Grains de Moutarde Jaune. Épices en provenance de Turquie et de Chine
	Épices à couscous	22,00 €	12,00 €	6,50 €		Mélange Artisanal composé d'ail, cumin, poivre blanc, piment doux de Chine, noix de muscade, gingembre, cannelle, fenugrec, fenouil, clou de girofle, fleur de sel
	Mélange Tandoori	23,00 €	12,50 €	7,00 €		Recette d'inspiration indienne réalisée par nos soins : Composition : coriandre, poivre, cumin, curcuma, gingembre, ail, fenouil, macis piment, cannelle, clous de girofle - Dosage 10 à 15g/Kilo
	Garam Masala	23,00 €	12,50 €	7,00 €		Recette d'inspiration indienne réalisée par nos soins : Composition : cumin, fenugrec, ail, gingembre, muscade, cannelle, cardamome, clous de girofle, coriandre, piment de Cayenne - Dosage 10 à 15g/Kilo

Mélange d'épices Maison	Poids	1 Kg	500g	250g		
	Mélange Chimichurri	24,00 €	12,50 €	7,00 €		Mélange réalisé par nos soins pour la cuisine mexicaine les brochettes, marinades et fajitas. Persil, origan, ail semoule, piment en flocons, piment de Cayenne - Dosage 10 g par kilo
	Mélange saté	26,00 €	14,00 €	8,00 €		Mélange d'inspiration Indonésienne réalisé par nos soins - Idéal pour la cuisine asiatiques, les viandes et poissons - Composé des épices suivantes : coriandre, poivre noir, cardamome verte, citronnelle, combava, cumin, piment de Cayenne, poivre de Java, Ail. Dosage 10 à 15 g par kilo.
	Mélange à paella	22,00 €	12,00 €	7,00 €		Mélange Artisanal Composition : Paprika fumé, ail, laurier, romarin, curcuma, safran, fleur de sel
	Mélange à Chili	22,00 €	12,00 €	7,00 €		Mélange composé de piment d'Alep, d'origan, d'ail, d'oignon, paprika, clou de girofle, cumin et coriandre. Pas de sel ajouté. Provenance de Turquie
	Mélange à poisson	22,00 €	12,00 €	7,00 €		Mélange artisanal Composition : Poivre noir, persil, aneth, thym, fenouil, piment doux, sel rose. Provenance Chine et Turquie
	Colombo	22,00 €	12,00 €	7,00 €		Mélange artisanal composé de curcuma, coriandre, paprika, moutarde jaune, cumin, gingembre, poivre noir, fenugrec, cardamome, fenouil, anis étoilé, noix de muscade, fleur de sel. Provenance Turquie et Madagascar
	7 Épices	23,00 €	12,50 €	7,50 €		Mélange artisanal Composition : cumin, coriandre, cardamome, poivre noir, cannelle, noix de muscade clou de girofle. Provenance Madagascar et Turquie. Mélange Artisanal
	Mélange Cajun	21,00 €	12,00 €	7,00 €		Mélange composé de thym, piment en flocon, ail, oignon, paprika, cumin, sel rose. Idéal pour les grillades, les viandes, les ribs et les plats originaires de la cuisine texanes. Dosage 10 à 15 g par kilo
	Mélange Pour Tzatziki	28,00 €	15,00 €	9,00 €		Il se compose d'aneth, d'ail, de combava, de persil d'une pointe de menthe, de poivre noir et de sel rose. 2 à 3 c à s par kilo de Tzatziki
	Mélange Pour guacamole	23,00 €	12,50 €	7,00 €		Il se compose de paprika, de piment de l'espèce Cayenne en flocon, de coriandre, d'ail, de cumin, de girofle, d'oignon et d'une pointe de sel Rose.
Mélange à pizza	22,00 €	12,00 €	7,00 €		Mélange réalisé par mes soins composé d'origan, thym, marjolaine, ail et piment doux. Idéal pour les pizzas et les sauces tomates. <u>Dosage</u> 2 à 3 c à s par litre de sauce	









Mélanges d'épices artisanaux, sans sucres ni arômes artificiels réalisés par nos soins

		500g	250G	100G		
Pétales et Plantes séchées	Hibiscus Entier	17,00 €	9,50 €	5,00 €		Provenance Nigéria simple à utiliser 8 à 12 g par litre d'eau infusion froide ou chaude. Puis laisser infuser 10 minutes. Goût acide et rafraichissant à doser avec minutie. Apporte une belle coloration.
	Pétales de Bleuets rouges	X	32,00 €	15,00 €		Idéal pour un visuel bleuté hors du commun. Effet relaxant. Utilisation en tisane ou en cuisine, goût léger. En Provenance d'Albanie. Dosage très léger pour apporter une couleur qui ravira les convives.
	Pétales de Bleuets	X	32,00 €	15,00 €		Idéal pour un visuel bleuté hors du commun. Effet relaxant. Utilisation en tisane ou en cuisine, goût léger. En Provenance d'Albanie. Dosage très léger pour apporter une couleur qui ravira les convives.
	Pétales de Soucis	X	17,00 €	9,00 €		Une belle couleur jaune orangée - Idéal pour la décoration des assiettes ou en infusion.
	Citronnelle en poudre ou en copeaux	X	10,00 €	5,00 €		En provenance de Chine, idéal pour les poissons, le poulet dans les plats asiatiques ou sucrés salés. A doser avec minutie.
	Fleur de Lavande de France	X	21,00 €	10,00 €		Cultivée en France dans la Drome, cette lavande se distingue par une grande qualité aromatique, nécessitant un faible dosage.
	Pétales de fleur d'Oranger	X	24,00 €	11,00 €		Pétales de fleurs d'oranger iranniens - Dosage léger 1 à 3 g par kilo de masse un goût puissant adapté à la cuisine des poissons, des sauces et des pâtisseries. Peut aussi s'utiliser en infusion pour redonner du peps.
	Boutons de Roses rouges à bord dorées	29,00 €	16,00 €	9,00 €		Boutons de roses rouges à utiliser en infusion. Très odorant idéal pour offrir parfum floral et apaisant. Dosage léger (5 à 10 g par litre) afin de garder un équilibre des saveurs. S'utilise dans les cocktails, les desserts, la préparation de sirop. Origine Chine région de Yuunan

Fleurs séchées pour pâtisseries, cuisines raffinées ou décoration d'assiette

Fruits séchés et fèves		500g	250g	100g		
	Cardamome Noire ou Fruit Tsao Ko	29,00 €	17,00 €	9,00 €		Provenance de Chine : La cardamome noire se caractérise par des notes fumées et fraîches avec des senteurs mentholées. Elle s'utilise avec les poissons, en infusion dans une eau de cuisson avec du poulet. Idéal pour les bobuns et les pokebowl.
	Citron noir d'Iran en poudre	X	22,00 €	10,00 €		A l'origine un citron vert, il est trempé dans de l'eau salée, puis dans de l'eau glacée. Ensuite on le fait sécher durant de longues heures sous le soleil irannien. Il délivre des notes douces, fumées, florales et sucrées. A doser avec minutie entre 5 et 10 g par kilo
		35 €	20 €	9 €		Goût rappelant celui d'un citron vert en plus sucré avec des notes d'acidité propre aux agrumes s'utilise avec parcimonie Provenance Madagascar ou Thaïlande. Dosage léger 1 à 3 g par kilo de masse
	Fève de Tonka	44 €	24 €	11 €		En provenance d'Amérique du sud (Brésil ou Vénézuéla) La fève de tonka est très aromatique et nécessite un faible dosage 1 à 2 g par kilo de masse. Elle a des notes de caramels, d'amandes et de pins.

Fruits séchés en poudre aux arômes puissants, à dosez avec une grande minutie.

		Poids				
		1 Kg	500g	250g		
 Vanille de Madagascar	Vanille Gourmet de Madagascar	240,00 €	140,00 €	80,00 €		Taux de Vanilline : 2,1 % Taille 16-17 cm Utilisation pour les pâtisseries, infusions. Astuce : utiliser les gousses épuisées pour le café et aromatiser vos sucres, vos laits ou pour créer vos propres pâtes à vanille. Origine nord de Madagascar à conserver sous vide. DLUO 01/06/2026
	Caviar de Vanille 100 % Vanille Bourbon - Madagascar	X	X	100g : 60 € 250g : 135 €		Le caviar de vanille se définit par l'intérieur de la gousse uniquement. Un dosage léger pour vos pâtisseries et sauces pour un parfum intense (1 à 3 g par kilo) Il faut 7 heures de travail pour récolter 1 kilo de caviar de vanille.
	Vanille en poudre de Madagascar	110 €	60,00 €	35,00 €		Vanille en poudre réalisée à partir des gousses entières broyées. Composition 100% vanille broyée pas d'ajout. Idéal pour les pâtisseries. <u>Dosage</u> recommandé 5 à 10 g/Kg. Nous réalisons nous même la déshydratation de la poudre. Provenance Ouganda ou Madagascar
			1 Kg	500g	250g	
Vanille d'Ouganda	Vanille déclassée 8-18 cm Ouganda ou Madagascar	190,00 €	105,00 €	65,00 €		Des gousses idéales pour les extraits les rhums arrangés, en infusions dans les crèmes. Taux d'humidité 15-20%, des gousses assez séchent. Il s'agit de gousses de différentes tailles à utiliser en infusion.
	Vanille Gourmet d'Ouganda -17-19 cm 	230 €	135,00 €	75,00 €		Une vanille aux notes de cacao, plus puissante que la vanille de Madagascar avec des senteurs cuir. En provenance des vanilliers d'Ouganda, un taux de vanilline puissant au dessus de 2%. Facile à travailler grâce à son taux d'humidité entre 30 et 33%. Conservation 2 ans sous vide.
			1 Kg	500g		
Extrait de vanille	Extrait de vanille 200g de vanille par litre Produit en France	81 €	44,00 €	XX		Extrait de vanille maison réalisé par nos soins : Un kilos d'extrait correspond à 60 gousses. Composition : vanille Bourbon ou Ouganda, Eau de source, alcool alimentaire 96 °, Sirop de canne, graines de vanille, xanthane et sucre (pour faciliter l'incorporation) Dosage 10 à 15g/kg pour un bon goût de vanille et un gain de temps. Conservation 6 mois après ouverture à stocker au frais.

Sucres et Aide à la Pâtisserie		1 Kg	500g			
	Sucre de Noix de Coco	5 Kg : 9€ /Kg	2 Kg : 10 € / Kg	1 Kg : 11€/Kg		Origine Indonsie - Indice glycémique faible - Idéal pour des pâtisseries plus sveltes.
	Agar - Agar	44,00 €	24,00 €	250 g : 14€		Origine Italie - Le Agar Agar est une espèce d'algue rouge. Il doit être dosé avec minutie. Il s'utilise en gélifiant. Contrairement au xanthane, il s'utilise obligatoirement dans des matières chaudes. Son pouvoir gélifiant n'est atteint qu'autour de 85°C. Dosage très léger 1 à 1,5 g par kilo.
Graines	Quantité	1 Kg	500g			
	Graines de Sésame dorées	8,50 €	5,00 €			Origine Inde Idéal pour saupoudrer vos préparations et apporter du croquant.
Thé	Thé Vert de Yunnan	17,00 €	9,50 €	5,50 €		Un thé vert doux, sans amertume afin d'apporter des notes légères en infusion.
	Thé noir de Ceylan	19,00 €	10,00 €	6,00 €		Origine Sri Lanka une terre reconnue pour la qualité de son thé. Respecter la température et le temps d'infusion pour bénéficier d'un thé au top.
	Poudre de Matcha Qualité pâtisserie	32,00 €	18,00 €	10,00 €		Origine Chine - Réduit en poudre selon le savoir faire des agriculteurs chinois en frottant une pierre contre une autre
Sirop de Canne liquide	Bouteille de Sirop de canne par 2 Litres	3 Bouteilles 10€	2 Bouteilles : 10,5 €	1 Bouteille : 11 €		Sirop de canne liquide dernière récolte - bonne incorporation dans les cocktails - Densité 1 Litre = 1,3 Kg - Produit en France
Contenant en verre & Accessoires	Pot 228 ML Diamètre 56 mm	Par 24 unités 1,10 € l'unité	Par 12 unités 1,25 € l'unité			Pot avec bague anti retour - idéal pour les confitures, les tapenades - Vendu avec capsule noire
	Moulin en verre pour sel et Poivre	Par 10 unités 4,00 € l'unité	Par 5 unités 4,5 € l'unité	De 1 à 4 unités 5 € l'unité		Des moulins de qualité avec une capsule pour éviter l'oxydation du produit - Compatible avec le sel car il n'engendre pas de rouilles. Idéal pour une bonne conservation des poivres, ou des épices comme la coriandre.

Quelques indispensables pour la pâtisserie, les cocktails et la cuisine