

MÉLANGE D'ÉPICES

MÉLANGE TANDOORI

Fabrication artisanale ●●●●●

Le mélange tandoori relève toute sa subtilité lors des cuissons lentes. Il est donc recommandé de l'ajouter en début de cuisson. Parfait pour le poulet, les sauces et marinades.

MÉLANGE CURRY

Fabrication artisanale ●●●●●

Le Curry est l'indispensable pour aromatiser vos plats (viandes, poissons, crevettes, légumes). Plus subtilement, on l'utilise dans les desserts fruités (pommes, poires, ananas etc.)

MÉLANGE PAIN D'ÉPICES

Fabrication artisanale ●●●●●

Un mélange maison destiné à la confection du pain d'épices. On peut toutefois l'employer dans des desserts à base de fruits (tarte aux pommes, salade de fruits) ou sur un poisson crème.

MÉLANGE POUR PAËLLA

Fabrication artisanale ●●●●●

Un assemblage d'exception de la recette traditionnelle avec safran pour aromatiser le fameux plat typique espagnol mais aussi les fajitas, tacos, planchas et barbecue.

MÉLANGE POUR POULET RÔTI

Fabrication artisanale ●●●●●

Un mélange subtil pour vos poulets rôtis et volailles. Ce mélange s'utilise sur toutes les formes de cuisson (grillé, poêlé, au four, au barbecue, plat en sauce, bouillons etc.)

Nos produits sont conditionnés en France. À conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

ÉCHELLE D'INTENSITÉ

NEUTRE, ECHAUFFANT



DOUX, CHALEUREUX



RELEVÉ, CHAUD



FORT, ARDENT



BRÛLANT, TORRIDE



VOLCANIQUE, EXPLOSIF



Service consommateurs : SAS EFFINEA FD – 71 RUE DU GÂRET – 69400 VILLEFRANCHE SUR SAONE

contact@epicesdailleurs.com

SELS ET SUCRES D'ORIGINE

SEL BLEU DE PERSE

Riche en calcium, fer et potassium ●●●●●

Un des meilleurs sels du monde chargé de minéraux et d'oligo-éléments. Vous pouvez l'aromatiser en ajoutant du safran ou un poivre de qualité comme le poivre Kampot ou Penja.

SEL FUMÉ

Un goût relativement fumé ●●●●●

Un sel de mer naturel des jardins salés de la Méditerranée qui est fumé 5 à 6 jours avec des copeaux de hêtre pur ce qui lui confère un arôme fort et riche aux plats végétariens.

SEL D'HAWAÏ

Sel de décor ●●●●●

Le sel rouge est minéralisé par de la terre volcanique et obtient sa couleur rouge par l'oxyde de fer alors que le sel noir doit sa couleur par l'ajout de charbon actif de haute pureté.

SUCRE MUSCOVADO

Des notes de réglisse, de vanille et une touche caramélisée ●●●●●

Le sucre Muscovado est naturel et non raffiné. Il sublimer vos desserts avec son parfum caractéristique. On l'utilise pour les cookies, crème catalane, spéculoos, compotes, confitures.

SUCRE DE COCO

Un goût caramélisé avec des pointes d'amandes et de noisettes ●●●●●

Le sucre coco est un sucre naturel non raffiné qui s'emploie facilement dans les desserts (crème anglaise, ananas rôti, crêpes) ou les boissons (thé, café, chocolat, cocktail de fruits).

SUCRE DE CANNE

Sucre naturel 100% pur canne ●●●●●

Le sucre de canne par sa faible teneur en mélasse lui confère un aspect crème/beige. C'est un sucre classique pour un usage au quotidien. Il est parfait pour faire des caramels maison.

FRUITS SECS ET FLEURS COMESTIBLES

CRANBERRY, CANNEBERGES SECHES

Des notes sucrées et acidulées ●●●●●

Le cranberry est souvent utilisé pour confectionner les boissons, les sauces mais aussi les compotes, confitures ou pour aromatiser le thé et rooibos.

HIBISCUS PÉTALES

Goût fruité et acidulé - idéal en infusion ●●●●●

Les fleurs d'Hibiscus sont séchées. Une fois infusées, on peut utiliser le jus pour parfumer les sauces, les crèmes brûlées, les cakes ou les confitures. Il parfumer également le thé.



Epices d'Ailleurs

EPICERIE FINE

SUBLIMEZ VOS PLATS

au quotidien

POIVRES ET BAIES D’ORIGINES

POIVRE NOIR CLASSIQUE

Floral, fruité ●●●●●

Un poivre d’exception qui s’accorde subtilement avec vos plats (viandes, charcuteries, légumes). À ajouter concassé ou moulu en fin de cuisson pour un goût relevé et acidulé.

POIVRE DE MALABAR

Boisé & fumé ●●●●●

Avec son goût piquant et très chaud, ce poivre s’accorde parfaitement avec un steak flambé, sur un carpaccio de melon, un fondant chocolat ou sur vos viandes et produits de la mer.

POIVRE SAUVAGE, ” VOATSIPERIFERY ” (ROUGE, NOIR ET BLANC)

Subtilement boisé, peu piquant ●●●●●

Un poivre rare très parfumé au goût incisif et très frais. Il relèvera tous vos mets (viandes, poissons, fruits de mer, foie gras) Le poivre sauvage s’utilise entier, concassé ou moulu.

POIVRE DE PENJA

Des notes boisées, ambrées et musquées ●●●●●

Un poivre d’exception à utiliser en fin de cuisson. Il fera merveille sur vos viandes ou poissons à chair ferme et sublimerà vos desserts (salade de fruits, crumble, St-Jacques).

POIVRE DE KAMPOT

Des notes fruitées et mentholées ●●●●●

À concasser sur tous vos plats pour un raffinement au quotidien. Il assaisonne toutes les viandes, les légumes, les marinades et les desserts à base de chocolat (muffins, cookies).

POIVRE BLANC DE PHU QUOC

Doux et subtil ●●●●●

Ce poivre blanc raffiné permet de parfumer un risotto, un foie gras poêlé, les sauces blanches (crème fraîche, lait de coco…) les marinades ou les poissons fins. À utiliser moulu.

POIVRE LONG DE JAVA

Des notes de cannelle, réglisse et anis ●●●●●

Concassé au mortier puis au moulin ou râpé, ce poivre d’exception qui supporte les cuissons prolongées est idéal pour assaisonner vos poissons en papillote, les soupes et les potages.

POIVRE LONG ROUGE DE BINH DUONG

Des notes sucrées avec une dominante figue, datte et miel ●●●●●

Concassé au mortier puis au moulin ou râpé, ce poivre qui ressemble à un piment d’Espelette s’accorde parfaitement avec le lapin, les poires pochées ou les desserts à base de chocolat.

BAIES ROSES

Légèrement sucré et chaud ●●●●●

Concassées ou entières, les baies roses s’associent parfaitement avec le saumon, le foie gras, les salades, le veau, les poissons, les farces et aromatise le thé et les tisanes.

BAIES DE JAMAÏQUE

Une explosion de saveurs de poivre, cannelle, muscade et girofle ●●●●●

Parfumé mais pas piquant, la baie de Jamaïque s’utilise moulue ou concassée pour les viandes, les sauces et marinades, le gibier (chevreuil, sanglier…) les fruits et les compotes.

BAIES DE TIMUT

Une baie aux arômes de pamplemousse ●●●●●

Cette baie offre une odeur surprenante qui rappelle le pamplemousse. Concassée ou infusée, on l’associe parfaitement avec les marinades, les fruits, le poisson et la volaille.

BAIES DE SANSHO

Des notes explosives de citron et citronnelle ●●●●●

Cette baie est très parfumée mais non piquante. Elle s’utilise entière, concassée ou moulue sur les viandes (porc, bœuf, canard), les marinades ainsi que les desserts à base de fruits.

BAIES DE TASMANIE

Des notes fruitées de mûres ●●●●●

Infusée, moulue, concassée ou bien même grillée, cette baie vous séduira par son goût fruité et floral qui résiste aux cuissons prolongées. Idéal avec la truite, les soupes et viandes.

PIMENTS ET PAPRIKAS

PIMENT OISEAU (PILI PILI)

Une saveur très forte et sucrée ●●●●●

Un piment de caractère très puissant qui convient d’utiliser avec parcimonie. On l’utilise pour relever les plats de rougails, les quiches, les soupes, les marinades et l’huile à pizza.

PAPRIKA OU PAPRIKA FUMÉ

Doux ●●●●●

C’est l’épice de base de nombreuses charcuteries (chorizo, lomo, morcon). On l’utilise également pour aromatiser les pommes de terre, les viandes, le pot-au-feu, la blanquette de veau.

ÉPICES ENTIÈRES & MOULUES

FÈVE TONKA

Des notes de vanille et d’amande amère ●●●●●

Râpée ou moulue, la fève tonka se marie à merveille avec les desserts ou l’on peut l’utiliser comme substitution à la vanille, dans un potage de potimarrons ou des patates douces.

NOIX DE MUSCADE

Une saveur puissante et poivrée ●●●●●

La noix de muscade est utilisée râpée pour aromatiser les viandes, les gratins, les soupes, la béchamel, purée de courge, les pommes de terre et les légumes. À utiliser avec parcimonie.

CLOU DE GIROFLE

Des notes de bois et vanille ●●●●●

Entier ou moulu, le clou de girofle s’utilise pour assaisonner les bouillons, les ragoûts, les marinades, la marmelade, le civet de biche, la daube provençale, le vin chaud ou le thé.

CANNELLE

Doux et chaud. Très parfumé ●●●●●

La cannelle de Ceylan est réputée pour être plus aromatique que la cannelle cassia. On l’utilise pour les tajines, les viandes (pintade, agneau) ou les desserts à base de pomme.

CUMIN

Des notes épicées évoquant le fenouil et l’anis ●●●●●

Avec une saveur chaude, sucrée et amère, le cumin s’utilise pour aromatiser les légumes, les purées, les crudités, les poissons, les viandes (bœuf, canard) voir une salade d’oranges.

BADIANE ANIS ÉTOILÉ

Des notes sucrées rappelant le goût du réglisse et l’anis vert ●●●●●

La badiane entière s’utilise en infusion. Moulue, elle sera privilégiée pour saupoudrer vos plats pour un parfum puissant. Une belle association avec les fruits, le thé ou le canard.

CURCUMA

Des saveurs chaudes, très parfumées avec une pointe d’amertume ●●●●●

Le curcuma supporte très bien les cuissons. Vous pouvez l’employer dans vos plats salés, le poisson mais également pour colorer la mayonnaise, la moutarde, les œufs et les sauces.

COMBAVA

Un agrume fruité au parfum citronné ●●●●●

Le combava est un agrume proche du citron vert. Le zeste parfamera vos poissons et les plats en sauce à base de crème fraîche ou lait de coco. En poudre pour les crustacés et desserts.