



AROMATES

Aromate: Plante simple

sachet de 15g à 3.50€

Basilic, Persil, Marjolaine, Origan, Sarriette, Serpolet, Ortie, Thym... et toute autre plante sur demande.

Aromate: Plantes en mélange

sachet de 15g à 4€

- Grillade (origan, sarriette, serpolet, sauge, hysope, marjolaine) : pour parfumer vos plats de viande
- Pizza (origan, basilic, serpolet, marjolaine) : à saupoudrer sur vos pizzas et recettes provençales et estivales
- Taboulé (menthe verte, thym citron, bleuet) : pour agrémenter vos salades d'été, notamment les taboulés
- Salade (persil, basilic, cerfeuil, souci) : s'accommode avec vos salades et crudités
- Potage (livèche, sauge, origan, ortie) : pour vos soupes, veloutés, potages.
- Poisson (aneth, thym citron, basilic citron, ciboulette, estragon, monarde) : pour vos plats à base de poisson grillés, en sauce, en papillote...

Condiments aux plantes

- Sel aux plantes: Sel de mer non raffiné broyé avec un mélange de plantes pour saler moins tout en parfumant votre cuisine ! (mélange de plantes 34%: persil, basilic, thym, marjolaine, sarriette, livèche).

Boîte saupoudreuse de 70g à 5€

- Zaatar'déchois: Condiment à base de sumac, sésame et herbes. S'inspire d'un 'basic' au Moyen- Orient. A consommer avec du pain et de l'huile d'olive par trempage ou sous forme de manakish ou en épice pour aromatiser des plats, salades, du houmous...

Boîte saupoudreuse de 90g à 5,50€

- Gomasio aux herbes: Condiment à base de sésame complet grillé, avec du sel de Guérande et aromatisé aux herbes. S'inspire d'un 'basic' au Japon, décliné avec des plantes pour varier les plaisirs ! A saupoudrer après cuisson sur vos légumes, viandes, poissons, soupes mais aussi dans vos crudités... Peut remplacer le sel dans votre cuisine.

Boîte saupoudreuse de 100g à 5,50€