














## ÉPICES MOULUS










NOM	RÉFÉRENCE	IDÉES CUISINE	POIDS	PRIX
Ail semoule	EPI001	saucés - viandes - persillades - aioli moules - poisson - gigots - porc - crèmes tomates - légumes	50 g	3 €
Anis vert	EPI002	pain d'épice - desserts boissons anisées - confiserie - salades cakes - marinades – tartes..	50 g	3 €
Curcuma 	EPI003	riz - pâtes - soupes - volailles - moules sauces – légumes..	50 g	3 €
Cumin	EPI004	fromages - pains - couscous - tajines soupes - poissons - légumes - sauces viandes - parfume thés et infusions..	50 g	3 €
Coriandre	EPI005	poissons - riz - salades - pomme de terre grillades – soupes..	50 g	3 €
Cardamome verte	EPI006	pâtisseries - compotes - fruits - riz - thés cafés - poissons - cuisine asiatique et indienne..	30g	3 €
Cannelle	EPI007	desserts - compote - salade de fruit courge - cocktail - infusion - plats salés sucrés..	50 g	3 €
Citronnelle	EPI008	viandes - poissons - crustacés - gâteaux infusions - marinades - soupes - légumes cuisine asiatique ..	50 g	3 €
Muscade 	EPI009	gratin de pomme de terre - purées - sauces - béchamel - œufs - viandes - potages - boissons - plats - sucrés salés ..	50 g	3 €
Gingembre 	EPI010	viandes blanches - poissons - sauces desserts - boissons ..	50 g	3 €
Paprika 	EPI011	goulash - bœuf - volaille - omelettes poissons - risotto - ratatouilles - fromage blanc - farces - cuisine mexicaine..	50 g	3 €
Sumac 	EPI012	poisson - omelette - viande blanche - fruits de mer - brochette - œuf – tomate..	50 g	3 €
Vanille bourbon moulu	EPI013	riz au lait - flan - crème - gâteau - macaron - poulet - glace - gambas - yaourt - omelette norvégienne..	10 g	8,90 €

## MÉLANGES ÉPICES


NOM	RÉFÉRENCE	COMPOSITION	IDÉES CUISINE	POIDS	PRIX
Colombo	EPI014	cumin - curcuma - coriandre - sel - piment fort - ail - fenugrec - fenouil	poulet- porc - poisson gambas - courgette cuisine au lait de coco..	50 g	3 €
Couscous	EPI015	piment doux - gingembre -ail - cumin - carvi - poivre - coriandre - cannelle - girofle - muscade - cardamome - sel	bouillon de couscous - Ratatouille..	50 g	3 €
Cajun 	EPI016	thym - oignon rose - piment doux - origan - poivre noir - graine moutarde - piment fort - cumin	ragoût - riz - poulet salade - œuf - poisson - viande - pomme de terre potage – grillade..	50 g	3 €
Cinq épices	EPI017	coriandre - fenouil - anis - cannelle - poivre noir - girofle	pain d'épice - gâteaux - salade de fruits - canard - rôtie - volailles - crêpe - Marinade..	50 g	3 €
Garam massala	EPI018	coriandre - cumin - gingembre - cannelle - poivre - muscade - origan - cardamome - piment fort - girofle - laurier	volaille - agneau poisson - légumes marinades - veau - porc oignons - cuisine indienne..	50 g	3 €
Curry indien 	EPI019	coriandre - curcuma -fenugrec - piment fort - cardamome - sel - girofle fenouil - ail et mélange de divers épices	pâtes - riz - moules - poulet - poisson - potage pomme de terre crustacés - omelette – mayonnaise..	50 g	3 €
Curry madras	EPI020	coriandre - curcuma fenugrec - sel - fenouil - ail piment fort - girofle - mélange de divers épices	légumes - porc - agneau - poisson - bœuf - crustacés vinaigrette - nombreux plats..	50 g	3 €
Massalé	EPI021	coriandre - cumin curcuma - origan - fenugrec gingembre - sel - muscade piment fort - cardamome -girofle	poulet - porc - chèvre - oignons - viandes blanches en sauce - thé..	50 g	3 €
Tajine	EPI022	curcuma - gingembre cannelle - macis - oignon coriandre - poivre blanc - muscade - cardamome - piment doux - girofle	poulet - poissons légumes - agneau - mouton..	50 g	3 €
Pain épices	EPI023	cannelle - anis - muscade - gingembre -girofle	pain d'épices - salade de fruits - chocolat chaud - compote - confiture - pâtisseries	50 g	3 €

épices paella	EPI024	piment doux concassé - tomate - sel - curcuma – thym	paella..	50 g	3 €
Mélange pour salade	EPI025	ail - basilic - coriandre - cumin - curcuma - piment doux - poivre blanc - girofle cannelle	vinaigrette - crudités - salade – légumes..	50 g	2,50 €
Aromates poissons	EPI026	fenouil - romarin -muscade - basilic - piment doux - thym - sel - cardamome	poissons grillés - court bouillon..	50 g	3 €
Mélange épices pour poulet	EPI027	coriandre - carvi - curcuma - ail - oignon - cumin - cannelle - poivre - piment doux - girofle - sucre	poulet..	50 g	3 €
Mélange pour grillade	EPI028	oignon - ail - sel - romarin - poivre - basilic - thym - marjolaine - sarriette	viande - poisson - Marinades..	50 g	3 €

GRAINES ET ENTIERS				
NOM	RÉFÉRENCE	IDÉES CUISINE	POIDS	PRIX
Anis vert grain 	EPI029	pâtisseries - salade - poissons - confiserie - ragoûts .. digestive en infusion	50 g	2,50 €
Badiane (anis étoilé) 	EPI030	desserts - thés - salade de fruits - confiture - poulet -rôtis ..digestive en infusion	50 g	3 €
Cannelle tuyau 	EPI031	punch - infusion - macération de liqueurs - rhum arrangé - dessert - viande rouge - volaille - plats salés et sucrés	50 g	3 €
Clou de girofle 	EPI032	pot au feu - ragoût - marinade - bouillon - haricot blanc - fruit - légume racine - gibier - foie gras - potiron - infusion	30g	4,50 €
Bâton de réglisse 	EPI033	elle peut aider a arrêter de fumer - on peut l'utiliser en infusion en râpant quelques copeaux	le bâton	0,50 €
Cumin graine 	EPI034	fromage - carotte - saucisse - couscous - tajine - quiches - poisson - volailles - soupe - infusion	50 g	3 €

Carvi blond graine		EPI035	chou - carotte - pomme de terre - oie - canard - fruit de mer - fromage - betterave - choucroute	50 g	3 €
Cardamome verte graine		EPI036	riz - thé - café - fruits - haricots - cuisine indienne et asiatique	50 g	5 €
Fenouil graine		EPI037	poisson - rôti - soupe - moule - sauces - velouté de légumes - aubergines - panais - pâtes - riz	50 g	3 €
Coriandre graine		EPI038	marinades de viande et poisson - soupe - volaille - salade - crevette - gambas - conserve - cornichon	50 g	3 €
Galanga racine séché		EPI039	saveur légèrement piquante soupe - poisson - volaille - thé - infusion	30g	2,50 €
Vanille gousse bourbon		EPI040	crèmes dessert - flan - riz au lait - crêpes - rhum arrangé	le tube (2 gousses)	3,50 €
Noix de muscade		EPI041	a râper dans de nombreux plats - purée - soupe volaille - ragoût - épinard - oeuf	Les 4 noix	2,50 €
Graine de tournesol		EPI042	grillé ou non - salade - pain - fromage blanc - dessert - compote	50 g	2,50 €
Graine de lin		EPI043	soupe - pâtisseries - salade - gratins - quiches - dans un bol de céréales prévient l'excès cholestérol - cardiovasculaire laxatif - aide a maigrir..	50 g	3,00 €
Fenugrec		EPI044	lentilles - ragoût - court bouillon - riz - viande - infusion ..bon pour troubles digestifs et respiratoire - anti-inflammatoire - redonne l'énergie favorise les montées de lait..	50 g	3 €
Pavot bleu		EPI045	pain - pâtisserie - potage - fromage - foie gras - purée - salade de pomme de terre - pâte - légume marinade.. riche en minéraux - asthme toux - nervosité - insomnie - démangeaisons de l'épiderme	50 g	3 €
Nigelle		EPI046	pain - salade - riz - pomme de terre - poisson ratatouille - tajine - couscous - yaourt - salade de fruits - infusion .. Anti inflammatoire - diabète - mycose flatulence - galactogène – diurétique..	50 g	3 €
Graine de moutarde		EPI047	marinade - sauce - cote de porc - lapin - rôti - salade - conserve - vinaigrette - volaille - curry – ragoût..	100 g	2,50 €


**POIVRES - SELS - PIMENTS**

NOM	RÉFÉRENCE	IDÉES CUISINE	POIDS	PRIX
voatsiperifery poivre sauvage doux et très aromatique	EPI048	viande rouge grillée - porc - agneau -légume - salade de fruit - foie gras - chocolat - fromage ...	50 g	6,50 €
Poivre long de java (Asie) saveur chaude et aromatique	EPI049	purée - viande - riz - poisson - -soupe - -tomate - courgette - confiture - biscuit - salade de fruit - concombre ...	50g	4,50 €
 Poivre de Sichuan (Chine) saveur boisé et citronné	EPI050	poisson - canard - noix de saint jaque - foie gras - légumes - mousse chocolat - fraise - volaille ...	50g	5,50 €
Poivre a queue Cubèbe (Asie) agréable frais pressent au palais	EPI051	canard - agneau - fruit de mer - foie gras - truffe - tarte abricot - poisson - légume - melon ...	50g	4,50 €
Poivre noir de kampo (Cambodge) boisé et fruité arôme fort et délicat	EPI052	canard - dessert - viande blanche - poisson fin - plats salé sucré ...	50g	6,50 €
Poivre noir de penja (Cameroun) de caractère parfum de sous bois aux notes chaudes et aromatiques	EPI053	porc - bœuf - gibier - poisson - fromage...	50g	6,50 €
poivre noir de Madagascar boisé fruité piquant raisonnable	EPI054	viandes blanche - gratins - pâtes - salade de tomates - dessert - fruits...	50g	5,50 €
Poivre de timut (Népal) poivre rare aux notes de pamplemousse boisé et végétale	EPI055	crustacé - poisson - canard - noix de saint jaque - salade de fruit - plats salé sucré	20g	4,00 €
Poivre noir (Asie) aromatique et piquant	EPI056	potage - viande - légume - poivre de table - relève de nombreux plats...	50g	3,00 €
Poivre vert (Asie) doux parfumé élégant	EPI057	gibier - steak - boeuf grillé - sauce - volaille - farce - pâté - marinade...	50g	3,50 €
Poivre blanc (Asie) aromatique plus fin et moins piquant que le poivre noir	EPI058	sauce blanche - poisson - volaille - salade - légumes - viande rouge...	50g	3,50 €
mélange 5 baies (poivre noir,vert,blanc,baies rose,bois d'Inde) très aromatique	EPI059	viande - légume -poisson - salade - potage - dessert a base de fruits...	50g	4,00 €
Baies rose (saveur poivré aromatique et sucré)	EPI060	sauce poisson - veau - farce - terrine -mousse chocolat - salade de fruit rouge...	50g	4,50 €

baies de Genièvre (saveur brûlante au parfum de pin)	EPI061	gibier - choucroute - poisson mariné - terrine - marinade de viandes..	50g	2,50 €
Bois d Inde ou poivre /piment de Jamaïque (sa saveur rappelle a la fois le girofle la cannelle le poivre et la muscade)	EPI062	viande - gibier - marinade - riz - compote - fruit - charcuterie - poivron - légume -flan...	50g	3,50 €
Poivre citronné (mélange de poivre ,sel et épices)	EPI063	poisson - volaille - radis - salade - nombreux plats...	50g	3,00 €

LES SELS				
NOM	RÉFÉRENCE	IDÉES CUISINE	POIDS	PRIX
Sel fou aux épices et herbes (sel de Guérande ,thym romarin,paprika,Chili,baies rose,poivre,cumin,coriandre)	EPI064	a mettre dans la cuisson des plats,aussi a table, dans les potages,sur les grillades et les légumes...	50g	2,00 €
Sel bleu de Perse (Iran)inclusion de fer et colbate ce qui lui donne cette couleur bleu (saveur très salé)	EPI065	idéal comme sel de table ajouteras une touche exotique sur les viandes ,poisson ,légumes,crevette..	50g	4,90 €
Végéta (Sel aromatisé aux légumes déshydratés)	EPI066	Potage,viande,poisson,légumes salade...nombreux plats...	100g	2,50 €
Sel rouge d'Hawaï (sel séché au soleil mélangé a de l argile purifié)	EPI067	Illumine tous les plats...	100g	4,50 €
Sel noir d'Hawaï (sel de mer rendu noir par les roches de lave pour préservé les minéraux)	EPI068	utilisé comme un sel de table...	100g	4,50 €
Sel Viking fumé de Norvège (sel fumé,union,curcuma poivre)	EPI069	gratin dauphinois , légumes croquants,omelette,poisson,œuf,crudités,soufflé de fromage...	50g	4,50 €

## LES PIMENTS

Piment d'Espelette (piment basque au goût légèrement piquant et fruité)	EPI070	plat basque - potage - viande - légume - jus - charcuterie - chocolat - confiture - gelée...	pot de 50G	10,90 €
Piment moulu de Cayenne (piment fort)	EPI071	sauce - viandes - œuf - soupe - poisson – crustacé - légume - volaille – Chili con carne...	50g	3,00 €
Piment langue d'ortie (piment fort entier) 	EPI072	sauce - huiles aromatique - tomate - cuisine créole - cuisine mexicaine - marinade...	50g	3,50 €
Chili powder (mélange d'épices et piments fort)	EPI073	fromage - cuisine mexicaine - légumes en sauce - viande - poisson - chili con carne...	50g	3,00 €
Piment niora (poivron doux d'Espagne légèrement piquant)	EPI074	paella - poulet - ragoût - tajine - salade - potage - sauce tomate - œuf - poisson - plat salé sucré...	50	2,50 €

toutes nos épices ne sont pas répertoriés sur le site , pour toutes demande n'hésitez pas a me contacter