



LE COMPTOIR AFRICAÏN

Liste de nos produits au 1er février 2014

www.comptoirafricain.be - (+32 493 18 18 08

Agar Agar



Origine: Chine

Gélifiant végétal naturel puissant d'une grande pureté, extrait d'algues rouges puis raffiné. Alternative végétarienne fiable aux gélatines animales, très efficace pour réaliser rapidement des confitures, des gelées de fruits, des flancs, des confits de vin... son action est déjà perceptible à partir de 1 gr /L, doubler ou tripler la dose en fonction de la consistance souhaitée. Faire bouillir (+/-90°) la préparation à gélifier, incorporer ensuite l'agar et maintenir la température 2 ou 3 minutes puis de laisser refroidir. La gélification se produit lors du refroidissement, en-dessous de 40°C.

Conseil du "pro": Acalorique et non digestible, il est communément utilisé coupe faim dans les techniques "minceur" japonaises: environ 1 gr d'agar agar dans une tasse de thé, de café ou de bouillon... boire bien chaud, avant épaississement, 15 min. avant le repas → Sensation de satiété.

CAKAGA Présentation en sachet Kraft 50 gr
CABAGA Présentation en bocal en verre, couvercle en verre 50 gr

Origine: Chine

La badiane est très utilisée en Asie et notamment dans la cuisine chinoise. Conseil du "pro": 2-3 étoiles dans l'eau du riz, dans les viandes mijotées, ...

Badiane ou anis étoilé



CABBAD Présentation en bocal en verre, couvercle en verre 18 gr
CAKBAD Présentation en sachet Kraft 50 gr

Origine: Chine

La Baie de jouvence ! Goji signifie « fruit du bonheur » en chinois. C'est un des fruits les plus antioxydants au monde, riche en vitamines, oligoéléments et minéraux. Cette petite baie savoureuse et légèrement sucrée s'utilise comme le raisin sec: dans les cakes, cookies, et autres pâtisseries. Mais aussi dans les salades, plats mijotés,...

Baies de Goji



Bon savoir: pour faire le plein d'énergie et de vitalité chaque matin: une c.à soupe de baies dans les yaourts ou dans les céréales du petit déj'.

CABGOJ Présentation en bocal en verre, couvercle en verre 40 gr
CAKGOJ Présentation en sachet Kraft 50 gr

Origine: Madagascar

Rondes, charnues et d'un beau rouge vif, nos baies sont délicieusement fruitées et très légèrement poivrées en bouche (très supérieures aux baies brésiliennes habituellement vendues). Magnifiques sur les poissons, les tartares, les noix de St Jacques, le foie gras, le magret de canard, les fruits,...

Baies roses de Madagascar



CABBR Présentation en bocal en verre, couvercle en verre 25 gr
CAKBR Présentation en sachet Kraft 25 gr

Origine: France

CABOC Accessoires, ustensiles La pièce

Bocal en verre vide

Origine: Indonésie

Cannelle 22 cm



Une des rares épices qui soit une écorce. La cannelle est une épice présente dans de nombreux desserts en Europe, alors qu'elle est plutôt utilisée pour le salé en Asie et maghreb, ex.: mélange cinq épices chinois, tajines,...

CABCAN Présentation en bocal en verre, couvercle en verre 25 gr
CAKCAN Présentation en sachet Kraft 50 gr

Cardamome verte



Origine: Guatemala

La cardamome est l'épice typique de la cuisine indienne, elle y entre dans la composition de tous les curry et tous les massale. Le parfum de la cardamome est agréable, pénétrant, légèrement camphré, avec une pointe de poivre et de citron. La cardamome parfume le café arabe et les desserts orientaux, gâteaux, vins chauds, tartes, charcuteries.

Conseil du "pro": réduire les graines de 2 gousses au mortier, ajouter dans une sauce poisson.

CAKCARD Présentation en sachet Kraft 50 gr
CABCARD Présentation en bocal en verre, couvercle en verre 30 gr

Carvi



Origine: Egypte

Le carvi est légèrement anisé, sa saveur rappelle celle du cumin en plus doux et plus discret. UTILISATION: choucroute, poisson, salades de pommes de terre, charcuterie, ragoûts, pâtisseries, compotes de pommes. Il parfume aussi quelques fromages comme le Gouda, le Munster, le Livarot.

CAKCARV Présentation en sachet Kraft 50 gr
CABCARV Présentation en bocal en verre, couvercle en verre 45 gr



LE COMPTOIR AFRICAÏN

Liste de nos produits au 1er février 2014

www.comptoirafricain.be - (+32 493 18 18 08

Combava zeste



Origine: Madagascar

Le combava, petit citron vert de l'océan indien, aux arômes riches et puissants. Main légère donc avec ce petit délice. A râper dans les cocktails, sauces poisson! et desserts comme coulis de framboise, chocolat, cupcakes,...

Conseil du "pro": quelques zestes dans une belle huile d'olive pour une divine cuisine du Sud.

CABCOM Présentation en bocal en verre, couvercle en verre 18 gr

CAKCOM Présentation en sachet Kraft 25 gr

Coriandre en feuilles



Origine: Roumanie

La coriandre est l'herbe aromatique la plus répandue de l'Asie, mais elle n'est pas utilisée que pour ses feuilles, ses graines et même ses racines Thaïlande le sont aussi. Au Laos, on retrouve les feuilles de coriandre hâchées sur presque tous les plats: salades, soupes, sautés, sauces,...

Conseil du "pro": La coriandre donne une note très agréable à tous les plats - s'utilise à la façon du persil ou de la ciboulette.

CAKCOR Présentation en sachet Kraft 25 gr

CABCOR Présentation en bocal en verre, couvercle en verre 10 gr

Coriandre en grains



Origine: Roumanie

Avec un arrière-goût de zeste d'orange citronné, la coriandre en graine se révèle très séduisante pour nos papilles. Les recettes de coriandre en graine sont nombreuses, aussi bien sucrées que salées car elle se marie très bien avec les fruits de mer, poissons, dans le riz, les potages, les ragoûts et dans les salades d'orange ou d'ananas frais.

Conseil du "pro": Pour en exhaler tout le parfum, faites griller les graines de coriandre à la poêle avant de les concasser.

CAKCORG Présentation en sachet Kraft 50 gr

CABCORG Présentation en bocal en verre, couvercle en verre 25 gr

Cumin entier



Origine: Turquie

Le cumin entre dans la composition de plusieurs mélanges d'épices, notamment le cari, le chili, le garam massala, le massalé et le ras-el-hanout. Il parfume le chili en Amérique du Sud, les carottes, les tagines et les plats au Maroc, le fromage d'édam et de gouda aux Pays-Bas, le munster en France, l'alcool de pomme de terre et de céréales ou Kummel en Allemagne, les plats épicés dans les îles et beaucoup d'autres spécialités à travers le monde.

CAKCURM Présentation en sachet Kraft 50 gr

CABCURM Présentation en bocal en verre, couvercle en verre 40 gr

Curcuma



Origine: Inde

Encore une épice cousine du gingembre. Et bien oui, le curcuma est une zingibéracée, mais avec une jolie couleur jaune (très colorant) et un délicat parfum poivré, terreux et un peu âcre. Le curcuma est une épice importante d'Afrique, et d'Inde en particulier et des cuisines qui en sont héritières comme les cuisines créoles.

Conseil du "pro": Nombreuses vertus médicinales reconnues dont anti-inflammatoire.

CABCUR Présentation en bocal en verre, couvercle en verre 50 gr

CAKCUR Présentation en sachet Kraft 50 gr

Curry à l'ancienne



Origine: Inde

Les currys sont à l'origine des plats de viande, de poisson ou de légumes qui s'accompagnent d'une sauce réalisée à partir d'épices mélangées. Le curry à l'ancienne comprend du curry, fenugrec, cumin poudre, coriandre poudre, ail semoule, moutarde blonde, fenouil. UTILISATION : plats de viande porc, agneau, poulet, pois chiches, lentilles, poisson, soupes, légumes, riz, pâtes, sauces.

CABCUD Présentation en bocal en verre, couvercle en verre 40 gr

CAKCUR Présentation en sachet Kraft 50 gr

Epices cajun



Origine: France

Mélange de thym, oignon rose, paprika, origan, poivre noir, graines de moutarde, piment fort, cumin. Utilisation : cuisine américaine, viande, poisson, barbecue, POULET.

CAKCAJ Présentation en bocal en verre, couvercle en verre 35 gr

CAKCAJ Présentation en sachet Kraft 35 gr



LE COMPTOIR AFRICAÏN

Liste de nos produits au 1er février 2014

www.comptoirafricain.be - (+32 493 18 18 08

Epices pain d'épices



Origine: France

Il s'agit d'un mélange d'anis vert, cannelle, gingembre, cardamome, badiane, poivre noir, noix de muscade, piment doux, clous de girofle, coriandre. Le mélange pain d'épice est idéal pour les recettes de pain d'épices, vous pouvez également parfumer vos plats sales viandes ou légumes en y ajoutant une ou deux cuillères, selon votre convenance.

CAKEPI Présentation en sachet Kraft 50 gr

CABEPI Présentation en bocal en verre, couvercle en verre 40 gr

Epices pour couscous



Origine: Maroc

Mélange de piments doux, poivre noir moulu, carvi poudre, ail, coriandre. Utilisation : préparation de plats épicés tels que le couscous.

CAKCOUS Présentation en sachet Kraft 45 gr

CABCOUS Présentation en bocal en verre, couvercle en verre 50 gr

Epices pour crumble



Origine: Angleterre

Mélange de sucre, cannelle en poudre, girofle en poudre, noix de muscade en poudre. Conseil du "pro": 1 cuillère à soupe dans la compote de pommes (même en bocal ;)): Super!

CAKCRUM Présentation en sachet Kraft 50 gr

CABCRUM Présentation en bocal en verre, couvercle en verre 60 gr

Epices pour grillades



Origine: France

Mélange de basilic, poivre noir, thym, origan, persil, marjolaine, romarin, girofle, laurier et Mélange de basilic, poivre noir, thym, origan, persil, marjolaine, romarin, girofle, laurier et muscade. Utilisation : grillades, barbecue.

CABBAB Présentation en bocal en verre, couvercle en verre 35 gr

CAKBAB Présentation en sachet Kraft 50 gr

Epices pour tajines



Origine: Maroc

Mélange d'ail, cannelle, gingembre, persil, coriandre poudre, écorce de citron, coriandre concassée. Utilisation : dans les tajines de poulet, agneau, poisson.

CAKTAJ Présentation en sachet Kraft 50 gr

CABTAJ Présentation en bocal en verre, couvercle en verre 40 gr

Epices pour vin chaud



Origine: France

Mélange de sucre roux, cannelle, girofle, orange amère, citronnelle. Utilisation : 2 à 3 cuillères à soupe ou selon le goût mélangées à 1 litre de vin rouge, faire chauffer doucement en remuant. Eteindre quand le vin a blanchi. Filtrer et servir.

CABVIN Présentation en bocal en verre, couvercle en verre 65 gr

CAKVIN Présentation en sachet Kraft 50 gr

Epices speculoos



Origine: France

Mélange d'épices pour d'authentiques speculoos ! Cannelle, badiane, girofle, muscade, coriandre, cardamome, gingembre, poivre noir et de la touche magique du Comptoir Africain. 2 cuillères à café par 500 gr de préparation.

CAKSPE Présentation en sachet Kraft 50 gr

Fenugrec



Origine: Australie

Une petite graine gorgée de bienfaits à la saveur douce qui rappelle le sirop d'érable. Ajoutez 1-2 c. à café lorsque vous faites revenir dans l'huile l'ail ou les oignons de vos recettes de sautés, de soupes, de lentilles, de ragoûts.

CABFEN Présentation en bocal en verre, couvercle en verre 75 gr

CAKFEN Présentation en sachet Kraft 75 gr

Fève de tonka



Origine: Brésil

La fève tonka possède un arôme complexe, suave et envoûtant. Difficile de résumer le goût de cette épice. Ses arômes forts rappellent à la fois la vanille, le chocolat, l'amande, le caramel et le tabac. Riche, légèrement fumé, son goût particulier fait merveille avec les desserts, notamment avec les crèmes, le chocolat ou la vanille. Mais, en touches légères, il apporte aussi du raffinement et du mystère à vos plats salés. Créatifs: à vous de jouer!!!

CAKFEV Présentation en sachet Kraft 25 gr

CABFEV Présentation en bocal en verre, couvercle en verre 50 gr



LE COMPTOIR AFRICAÏN

Liste de nos produits au 1er février 2014

www.comptoirafricain.be - (+32 493 18 18 08

Fleur de sel d'Algarve



Origine: Portugal

La fleur de sel se forme naturellement sous l'effet de la brise. Les cristaux de fleur de sel piégés en plaque à la surface des bassins sont beaucoup plus fins que ceux du gros sel. La fleur de sel est prélevée manuellement et quotidiennement, le soir, à la surface des bassins durant la période estivale de début juin à la fin août. Le salicteur cueille la fleur de sel très délicatement sinon elle peut couler et alors se transformer en gros sel. La fleur de sel est ensuite égouttée et séchée au soleil.

CAKFSA Présentation en sachet Kraft

100 gr

Fleur de sel vanillée



Origine: Madagascar

Très subtilement parfumée à la vanille Bourbon fraîche. Une merveille, avec un peu de beurre sur une bonne pomme de terre qui sort du four ou du barbecue ... S'associe très subtilement avec une st Jacques ou un poisson à chair fine lotte, ... ou, encore, sur un simple blanc de poulet.

CABFSV Présentation en bocal en verre, couvercle en verre

100 gr

CAKFSV Présentation en sachet Kraft

75 gr

Fleurs de Bisape Hibiscus



Origine: Sénégal

Faire infuser 1 c. à s. par tasse durant 5 à 10 min., selon l'intensité voulue, pour une infusion rouge rubis aux nombreuses vertus médicinales.

Conseil du "pro": Les voyageurs adoreront retrouver la saveur du légendaire et déshaltérant "Bissap". Faire bouillir 50 gr de fleurs dans 2,5 litres d'eau avec 100 gr de sucre 1 gousse vanille et pincée de muscade jusqu'à totale coloration de l'eau. Filtrer, laisser refroidir, servir très frais.

CAKFSH Présentation en sachet Kraft

50 gr

Galanga



Origine: France

Le galanga est plus doux que le gingembre. Il parfume les soupes et les curry. Il est souvent utilisé en gros morceaux ou en lamelles.

CABGAL Présentation en bocal en verre, couvercle en verre

30 gr

CAKGAL Présentation en sachet Kraft

50 gr

Garam Massala piquant



Origine: Inde

Mélange de cumin, coriandre, girofle, gingembre, cannelle, poivre, muscade, origan, laurier, cardamome, piment fort. Excellent avec le mouton, les viandes blanches en sauce.

CAKGAMA Présentation en sachet Kraft

50 gr

CABGAMA Présentation en bocal en verre, couvercle en verre

45 gr

Gingembre en morceaux



Origine: Madagascar

Dans un vin chaud, un punch "planteur", des plats mijotés, sauce aigre-douce, pâtisseries, cocktails, jus de fruits.

CABGIN Présentation en bocal en verre, couvercle en verre

30 gr

CAKGIN Présentation en sachet Kraft

50 gr

Girofle en clous



Origine: Madagascar

Traditionnellement, piqué dans une orange ou un oignon pour parfumer les plats mijotés et bouillons. Assaisonne des marinades ou des cornichons au vinaigre. Il s'associe très bien à la cannelle ou la muscade. Et, bien sûr dans les grogs et autres vins chauds!

CABGI Présentation en bocal en verre, couvercle en verre

40 gr

CAKGI Présentation en sachet Kraft

25 gr

Herbes de Provence



Origine: France

Il s'agit d'un mélange d'aromates que sont le thym, le romarin, le laurier, la sarriette, le fenouil, la sauge et la marjolaine. UTILISATION : plats typiques de la région méditerranéenne, les ragoûts, les tomates, les pizzas, brochettes.

CAKHER Présentation en sachet Kraft

50 gr

CABHER Présentation en bocal en verre, couvercle en verre

30 gr

Laurier en feuilles



Origine: Turquie

Utilisation : il parfume les plats, aromatise les viandes, les volailles, les marinades, les légumes, il se marie avec beaucoup de plats et notamment les plats mijotés.

CAKLAU Présentation en sachet Kraft

10 gr



LE COMPTOIR AFRICAÏN

Liste de nos produits au 1er février 2014

www.comptoirafricain.be - (+32 493 18 18 08

Maniguette



Origine: Côte d'Ivoire

Longtemps nommée graine de paradis, grâce à son parfum et à ses origines longtemps restées obscures, la maniguette remplace le poivre, mais elle a son caractère propre. Idéale pour relever les ragoûts ou les potages.

CAKMAN	Présentation en sachet Kraft	50 gr
CAVMAN	Présentation en verrine adaptable à notre 'moulin malin'	60 gr
CABMAN	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	65 gr

Massalé doux



Origine: Thaïlande

Mélange de cumin, coriandre, girofle, curcuma, fenugrec, moutarde. Excellent avec l'agneau, les viandes blanches en sauce ... 1 c à s dans l'eau du riz, une pointe dans la mayonnaise.

CAKMAD	Présentation en sachet Kraft	50 gr
CABMAD	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	40 gr

Mortier 16 cm évasé

Mortier 18cm évasé



Origine: France

Des épices, certes ! Mais de bons ustensiles de cuisine, aussi ... C'est pourquoi nous vous proposons des mortiers et pilons en bois d'olivier, beaux, solides, robustes et tellement utiles dans une cuisine.

CAMOR16	Accessoires, ustensiles	La pièce
CAMOR18	Accessoires, ustensiles	La pièce

Moulin à muscade



Origine: France

Un très bel ustensile de cuisine, solide, efficace.

CAMUSC	Accessoires, ustensiles	La pièce
--------	-------------------------	----------

Moutarde en graine blonde



Origine: Canada

Le terme "Moutarde" de l'amalgame de deux mots latins: Mustum ardens, signifiant "le moût ardent".

CAKMBL	Présentation en sachet Kraft	50 gr
CABMBL	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	70 gr

Moutarde en graine brune

Origine: Canada

CABMBR	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	70 gr
CAKMBR	Présentation en sachet Kraft	50 gr

Niora



Origine: Espagne

Le petit piment fleur d'Andalousie. Noté de force 4 sur l'échelle des piments qui va jusqu'à 10 et donc pas très fort. Dans les omelettes, sauces pour les pâtes, dans les plats mijotés.

CAKNIO	Présentation en sachet Kraft	50 gr
CABNIO	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	35 gr

Noix de muscade entières 80/90



Origine: Indonésie

Magnifique noix de muscade savoureuse et très fine. Il est toujours préférable de râper la muscade au fur et à mesure car réduite en poudre, elle perd très rapidement son arôme. En cuisine, la noix de muscade parfume notamment la béchamel, les purées, les compotes de pomme, les légumes choux, poireaux, épinards,....

CABMUS	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	40 gr
CAKMUS	Présentation en sachet Kraft	25 gr

Origan en feuilles



Origine: Turquie

Le nom d'origan vient du grec oros montagne et de ganos joie, l'origan est donc l'ornement des montagnes car il est vrai qu'il pousse abondamment sur les côtes des montagnes sèches. On en consomme les fleurs et les feuilles. A ajouter en fin de cuisson pour libérer son arôme, par ex. sur les pâtes ou la pizza pour les relever.

CABORI	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	20 gr
CAKORI	Présentation en sachet Kraft	50 gr



LE COMPTOIR AFRICAÏN

Liste de nos produits au 1er février 2014

www.comptoirafricain.be - (+32 493 18 18 08

Paprika fort



Origine: Espagne

Piquant doux, souligne vos plats d'une touche parfumée et un peu épicée sans craindre le feu du piment. Se marie bien aux plats en sauce mais aussi sur les oeufs, les légumes, volailles, poissons, oignons,... qui seront joliment colorés.

CABPAF	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	40 gr
CAKPAF	Présentation en sachet Kraft	50 gr

Pavot bleu graine



Origine: Turquie

Le pavot fait partie de la famille des PAPAVERACEES. C'est une plante herbacée aux reflets bleus, originaire de Turquie. Le fruit possède des capsules qui renferment de petites graines, les graines de pavot. Leur saveur est légèrement épicée. Utilisation : ragoûts, salades, pâtisserie, confiseries.

CABPAB	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	50 gr
CAKPAB	Présentation en sachet Kraft	50 gr

Poudre d'Espelette A.O.P.



Origine: France

La réputation de ce célèbre piment doux n'est plus à faire, il a déjà conquis tous les gourmets. Mais celui-ci est issu d'une agriculture paysanne bio authentique, juste et sincère. Avec ce produit, vous soutenez les groupements de producteurs qui se mobilisent en France pour une autre agriculture: celle qui respecte l'homme et la terre.

Conseil du "pro": Utiliser une partie du piment en cuisson, et en réserver environ 1/4 pour terminer l'assaisonnement. On bénéficiera ainsi de ses qualités visuelles, et juste chauffé, le parfum sera optimal.

40 gr

CABPESP Bocal en verre avec lanquette de garantie d'origine

Piments oiseau



Origine: Malawi

Dans la mesure de la force des piments, échelle de Scoville, il est classé à un degré 8, plus fort que le piment de Cayenne. Idéal pour le chili con carne ou une délicieuse huile piquante maison. Conseil du "pro": piqué sur pic à brochette ou mettre ds une boule à thé → récupération facile.

CAKPIOI	Présentation en sachet Kraft	25 gr
CABPIOI	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	18 gr

Poivre à queue Cubebe



Origine: Indonésie

Baies brunes munies d'une petite queue. Nez camphré, acidulé et balsamique. Très plaisant en bouche, avec des notes mentholées et citronnées. Poivre rare, très frais. Utiliser avec le pigeon, l'agneau, le canard, la pintade, les poissons, les crustacés, le foie gras et les sorbets d'agrumes ou d'abricot. Il fait des merveilles avec un verre de champagne et du sorbet à la mandarine.

CABPQC	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	25 gr
CAKPQC	Présentation en sachet Kraft	50 gr
CAVPQC	Présentation en verrine adaptable à notre 'moulin malin'	30 gr

Poivre Blanc de Kampot



Origine: Cambodge

Le poivre blanc de Kampot est reconnu à travers le monde pour ces qualités culinaires. Son goût épicé intense cache des notes d'herbe fraîche et de citron vert. En bouche, la fraîcheur est très présente avec un piquant vif et élégant qui persiste avec des notes finales de réglisse. Le poivre blanc de Kampot est l'épice idéale pour les plats de fruits de mer.

CAKPBK	Présentation en sachet Kraft	50 gr
CAVPBK	Présentation en verrine adaptable à notre 'moulin malin'	60 gr
CABPBK	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	60 gr

Poivre Blanc de Malabar



Origine: Inde

Ce poivre blanc développe des parfums de bois fraîchement coupé, beaucoup de "rondeur". En bouche une montée en puissance assez rapide, on le classe dans les poivres blancs puissants. A cuisiner avec un plat aux parfums bien marqués, viande blanche grillée, barbecue de poisson. C'est un régal sur des brochettes de poisson en barbecue.

CABPBM	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	60 gr
CAVPBM	Présentation en verrine adaptable à notre 'moulin malin'	60 gr
CAKPBM	Présentation en sachet Kraft	50 gr



LE COMPTOIR AFRICAÏN

Liste de nos produits au 1er février 2014

www.comptoirafricain.be - (+32 493 18 18 08

Poivre Blanc de Muntok



Origine: Indonésie

Le poivre blanc de référence. Un très joli grain de couleur crème qui développe un nez animal, vif et chaleureux avec des notes de cuir et de fumé. En bouche il devient ionisé et chaud. C'est un poivre d'une grande élégance. Idéal avec les coquillages, les huîtres ! Avec les viandes blanches, les volailles, les poissons blancs, le porc, le veau, avec les sauces blanches, les pâtes, le riz, les légumes à la vapeur, la courge, les champignons de Paris, les asperges, les haricots verts et blancs, les salades.

CAVPMUN	Présentation en verrine adaptable à notre 'moulin malin'	60 gr
CAKPMUN	Présentation en sachet Kraft	50 gr
CABPMUN	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	50 gr

Poivre Blanc de Sarawak



Origine: Indonésie

Ce poivre rare à la robe beige et au nez puissant et très agréable a des notes fraîches et boisées. D'une grande finesse, ses notes rappelle la réglisse. Utilisation : coquillages, viandes blanches, volailles, poissons, pâtes, riz, légumes vapeur, salades de fruits...

CAVPBS	Présentation en verrine adaptable à notre 'moulin malin'	60 gr
CABPBS	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	60 gr
CAKPBS	Présentation en sachet Kraft	50 gr

Poivre blanc du Penja



Origine: Cameroun

Un des poivres blancs les plus recherchés. Grâce à un terroir volcanique naturellement riche et équilibré, le poivre de Penja est exceptionnel par son caractère et sa saveur. Il s'accorde parfaitement aux saveurs musquées du porc, donne de la vigueur au boeuf, du relief au gibier et exalte la finesse des poissons..

CABPBP	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	50 gr
CAKPBP	Présentation en sachet Kraft	50 gr
CAVPBP	Présentation en verrine adaptable à notre 'moulin malin'	50 gr

Poivre de Chiloe



Origine: Chili

Niché au cœur de la forêt humide du sud du Chili, le Drimys Winteri est l'un des arbres les plus anciens de la planète. Il est de la même famille que le poivrier de Tasmanie. C'est l'arbre sacré du peuple représentant de la paix, de la sagesse et de la guérison. Ses fruits, feuilles et son écorce sont encore utilisés localement comme épice mais aussi comme remède médicinal. En effet, les fruits de cet arbre contiennent de la vitamine C et de puissantes propriétés anti-oxydantes, anti-inflammatoires, analgésiques et anti-bactériennes. Pour la petite histoire, le nom latin "Winteris" fut choisi d'après "Winter", le nom d'un capitaine de la flotte de Francis Drake qui, au 16^e siècle, découvrit l'arbre et le prescrivit à ses marins pour lutter contre le scorbut. Certains ethnologues affirment d'autre part que l'île de Chiloé a donné son nom au Pays grâce à la renommée de son poivre. Le poivre de Chiloé possède un nez très fruité arômes de fruits rouges en bouche et a un caractère progressivement piquant. Il a l'aspect de fruits secs.

CAVPCH	Présentation en verrine adaptable à notre 'moulin malin'	30 gr
CABPCH	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	30 gr
CAKPCH	Présentation en sachet Kraft	50 gr

Poivre de Selim



Origine: Ghana

Appelé aussi "piment noir de Guinée", il a la forme d'un haricot plat de couleur noire. Il mesure entre 3 et 5 cm de long. Sa saveur rappelle celle du cubèbe puis celle de la noix de muscade. Utilisation : accompagne les carottes, choux, céleri-rave, potirons, pommes de terre...

CAKPSEL	Présentation en sachet Kraft	50 gr
CAVPSEL	Présentation en verrine adaptable à notre 'moulin malin'	30 gr
CABPSEL	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	30 gr

Poivre de Sichuan Fagara



Origine: Chine

Son goût frais, citronné et anisé, est l'ami rêvé pour le poisson, les viandes grillées et le canard. Mais il inspire des accords plus originaux... Il donnera un éclat à un bon foie gras, sublimer vos poissons et même, vos desserts!

CAKPSF	Présentation en sachet Kraft	50 gr
CAVPSF	Présentation en verrine adaptable à notre 'moulin malin'	25 gr
CABPSF	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	25 gr



LE COMPTOIR AFRICAÏN

Liste de nos produits au 1er février 2014

www.comptoirafricain.be - (+32 493 18 18 08

Poivre long d'Afrique du Sud



Origine: Afrique du Sud

Un poivre aux senteurs riches, boisées et fumées. Idéal sur une bonne fricassée de champignons et compagnon à la hauteur de vos gibiers.

CAVPLA	Présentation en verrine adaptable à notre 'moulin malin'	25 gr
CABPLA	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	25 gr
CAKPLA	Présentation en sachet Kraft	50 gr

Poivre Long de Java



Origine: Java

Poivre très étonnant, il a la forme de petites pommes de pin. Long chaton brun foncé au nez légèrement sucré, épicé cannelle, réglisse, anisé et fruité. Ce poivre est très parfumé avec des notes sucrées et florales. Une épice tout en finesse et en harmonie. Ce poivre pousse également à l'état sauvage sur les contreforts de l'Himalaya. Accord : Une purée de pomme de terre, foie gras, agneau, roti de porc en cocotte.

CAVPLJ	Présentation en verrine adaptable à notre 'moulin malin'	35 gr
CAKPLJ	Présentation en sachet Kraft	50 gr
CABPLJ	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	45 gr

Poivre Noir de Kampot



Origine: Cambodge

Le poivre noir de Kampot développe des arômes forts et délicats. Son goût très intense et doux à la fois révèle des notes fleuries d'eucalyptus et menthe fraîche. Utilisation : viandes rouges et poissons

CABPKAM	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	50 gr
CAKKAM	Présentation en sachet Kraft	50 gr
CAVKAM	Présentation en verrine adaptable à notre 'moulin malin'	50 gr

Poivre noir de Madagascar



Origine: Madagascar

Poivre noir de grande qualité, le parfait généraliste en cuisine: avec les viandes, les poissons gras, dans les sauces, les légumes, ...

CAKPNMD	Présentation en sachet Kraft	50 gr
CABNMD	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	60 gr
CAVPNMD	Présentation en verrine adaptable à notre 'moulin malin'	60 gr

Poivre Noir de Malabar



Origine: Inde

Provient de la côte de Malabar en Inde, c'est le plus ancien des poivres. Sa saveur sucrée relèvera Saint-Jacques, veloutés de courges, de carottes ou gaspachos...

CAVPNML	Présentation en verrine adaptable à notre 'moulin malin'	50 gr
CAKPNML	Présentation en sachet Kraft	50 gr
CABPNML	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	50 gr

Poivre Noir de Sarawak



Origine: Indonésie

A l'origine, il poussait dans l'île de Bornéo. Ce poivre dégage une odeur puissante et à la fois agréable. Il apportera aux plats une note fraîche et boisée accompagnée d'une délicate acidité. Utilisation : boeuf, magrets, oignons, salade de fraises...

CABPNS	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	50 gr
CAKPNS	Présentation en sachet Kraft	50 gr
CAVPNS	Présentation en verrine adaptable à notre 'moulin malin'	50 gr

Poivre Noir Du Viet Nam



Origine: Viet Nam

Notes chaudes de tomates séchées très aromatiques, réhaussent les crustacés, crevettes, bisques, langoustines, farcis de crabe et mayonnaise.

CAVPNVN	Présentation en verrine adaptable à notre 'moulin malin'	50 gr
CABPNVN	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	50 gr
CAKPNVN	Présentation en sachet Kraft	50 gr

Poivre Noir Lampong



Origine: Indonésie

Chaud, on apprécie sa puissance et sa force. A doser avec parcimonie car assurément un des plus forts. Accords: canard, gibier, boeuf et terrines. Comme tous les beaux poivres, il ne se cuit pas. Ajoutez-le, finement moulu, en touche finale.

CAVPNLA	Présentation en verrine adaptable à notre 'moulin malin'	50 gr
CAKPNLA	Présentation en sachet Kraft	50 gr
CABPNLA	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	60 gr



LE COMPTOIR AFRICAÏN

Liste de nos produits au 1er février 2014

www.comptoirafricain.be - (+32 493 18 18 08

Poivre Noir Tellichery



Origine: Inde

Un poivre aux notes légèrement acidulées. Le poivre de Tellichery est originaire de la côte de Malabar en Inde. Ses grains sont assez gros, bruns foncés à noirs, et présentent des notes poivrées douces, des arômes légèrement acidulés, et un nez épicé et boisé. En bouche l'arôme de son enveloppe est doux, presque rafraîchissant ! La persistance est longue. Le poivre Tellichery peut être utilisé pour parfumer délicatement vos plats de viandes, poissons et légumes. Il s'incorpore aussi très bien dans des mélanges avec d'autres poivres et épices. Et surtout il faut le moudre au dernier moment pour qu'il conserve tous ses arômes.

CAKPNTL	Présentation en sachet Kraft	50 gr
CABPNTL	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	50 gr
CAVPNTL	Présentation en verrine adaptable à notre 'moulin malin'	50 gr

Poivre Rouge de Pondichery



Origine: Inde

L'un des poivres les plus rares, recherché des amateurs. C'est un poivre fruité et progressif qui libère ses notes piquantes en fin de bouche. Ses notes franches de fruits confits lui confèrent un arôme doux et réconfortant.

Conseil du "pro": Sublime sur un foie gras ! Avec les viandes rouges, agneau, mais aussi blanches et subtiles comme le veau. Exceptionnel sur des mélanges de fruits, fraises, ou fromages frais.

CABPRD	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	50 gr
CAVPRD	Présentation en verrine adaptable à notre 'moulin malin'	50 gr
CAKPRD	Présentation en sachet Kraft	50 gr

Poivre sauvage de Voantsy Perifer



Origine: Madagascar

Un poivre exceptionnel !!! Ce poivre blanc très rare est un des derniers poivres sauvages. Rare, fruit d'une longue liane, difficile à récolter: il n'est donc pas industrialisé du tout. Divin sur les viandes blanches, l'agneau ou le poisson mais se marie avec presque tout, des salades au fromage frais, et, même, aux desserts! A essayer avec les fraises, poires et avec le chocolat!

CABPVO	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	40 gr
CAVPVO	Présentation en verrine adaptable à notre 'moulin malin'	40 gr
CAKPVO	Présentation en sachet Kraft	50 gr

Poivre sauvage de Voantsy blanc



Origine: Madagascar

Ce poivre blanc très rare est un des derniers poivres sauvages. Le poivre de voantsiperifery noir est très parfumé, sous la forme de poivre blanc, il apporte des notes plus subtiles, moins puissant il laisse la place à une explosion de saveurs. C'est un régal sur un oeuf à la coque. une mayonnaise accompagnant un plateau de fruit de mer Accord : Viande blanche, poisson grillé ou au court-bouillon et oeuf sous toutes ses formes.

CABPVOB	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	45 gr
CAVPVOB	Présentation en verrine adaptable à notre 'moulin malin'	55 gr
CAKPVOB	Présentation en sachet Kraft	50 gr

Poudre de vanille



Origine: Madagascar

La poudre de vanille est pure et porteuse de la force aromatique des gousses mures.

Expressive, dépourvue de sucre, et caractérisée par un taux d'humidité moindre, elle représente un excellent rapport qualité prix : 2 pincées étant l'équivalent d'une gousse.

CAKPVAN	Présentation en sachet Kraft	50 gr
CABPVAN	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	35 gr

Ras El Hanout jaune



Origine: Maroc

Mélange de cumin, carvi, muscade, anis, gingembre, coriandre, fenouil, girofle, piment, curcuma, basilic, romarion, thym, sarriette, origan, sel. Le raz-el-hanout est très aromatique, peu piquant et légèrement sucré. Son goût chaud et suave, en fait un emblème du Maroc où il relève le couscous, les tajines, les pastillas et les plats de légumes. Il souligne les saveurs des plats sucrés-salés, agrémenté les plats en sauce, relève le goût des poissons blancs et des coquillages, s'accommode des légumes sucrés comme la carotte, la courge ou le navet et parfume le riz.

CAKRAJ	Présentation en sachet Kraft	50 gr
CABRAJ	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	40 gr

Ras El Hanout rouge



Origine: Maroc

Chaud, on apprécie sa puissance et sa force. A doser avec parcimonie car assurément un des plus forts. Accords: canard, gibier, boeuf et terrines. Comme tous les beaux poivres, il ne se cuit pas. Ajoutez-le, finement moulu, en touche finale.

CABRAR2.06	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	40 gr
CAKRAR	Présentation en sachet Kraft	50 gr



LE COMPTOIR AFRICAÏN

Liste de nos produits au 1er février 2014

www.comptoirafricain.be - (+32 493 18 18 08

Romarin



Origine: Maroc

Le romarin pousse sur tout le pourtour méditerranéen, cette herbe aromatique entre dans la composition des herbes de Provence. Sa saveur est piquante et forte. Utilisation : plats méditerranéens. Il accompagne les poissons, les grillades, le gibier, la volaille, les pâtes. Il parfume les viandes comme l'agneau, le porc, le lapin.

CABROM Présentation en bocal en verre, couvercle en verre 16 gr

CAKROM Présentation en sachet Kraft 50 gr

Safran en filament



Origine: Iran

Pour un kilo de safran, 80000 à 10000 fleurs (variété de crocus) sont nécessaires. Très parfumé et de couleur orangée, il aromatise et colore puissamment. Il agrmente ainsi les poissons et les riz et, en particulier, il est l'ingrédient indispensable de la célèbre paëlla.

CAKSAT Présentation en sachet Kraft 0.5 gr

CABSAT Présentation en bocal en verre, couvercle en verre 0.5 gr

Saté



Origine: Java

Mélange de cacahuète, sucre, piment, quatre épices, huile de tournesol, sel, sésame, crevette. Utiliser pour les viandes sautées ou comme fond pour réaliser des potages ou des fondues chinoises.

CAKSATÉ Présentation en sachet Kraft 50 gr

CABSATÉ Présentation en bocal en verre, couvercle en verre 55 gr

Sel andalou



Origine: LCA

Un mélange savamment dosé de sel marin, de Niora et de la touche magique du Comptoir Africain

CABSAND Présentation en bocal en verre, couvercle en verre 100 gr

CAKSAND Présentation en sachet Kraft 50 gr

Sel au piment d'Espelette



Origine: LCA

Un mélange savamment dosé de sel marin, de piment d'Espelette, de piment rouge et de la touche magique du Comptoir Africain.

CABSESP Présentation en bocal en verre, couvercle en verre 100 gr

CAKSESP Présentation en sachet Kraft 75 gr

Sel forestier



Origine: LCA

Un mélange savamment dosé de sel marin, de poivre long d'Afrique du Sud et de la touche magique du Comptoir Africain. Sel aux arômes fumés et parfums de sous-bois. Idéal sur une fricassée de champignons, une simple omelette ou, encore, sur un gibier.

CABSFOR Présentation en bocal en verre, couvercle en verre 100 gr

CAKSFOR Présentation en sachet Kraft 50 gr

Sel fou



Origine: France

Mélange de sel de Guérande, paprika, chili, thym, romarin, baies roses et poivre concassé. Idéal pour raclettes, fondues, grillades, poulet roti, plancha ...

CAKSF Présentation en sachet Kraft 50 gr

CABSF Présentation en bocal en verre, couvercle en verre 45 gr

Sel Givre d'Or



Origine: France

Les flocons de sel pyramide de Chypre ont un goût unique et un croustillant remarquable, ils étonnent leur légèreté et leur forme exceptionnelle. Joliment colorés d'or scintillant pour une table de fête réussie. S'utilise exactement comme la fleur de sel ordinaire.

CAKSOR Présentation en sachet Kraft 50 gr

CABSOR Présentation en bocal en verre, couvercle en verre 50 gr

Sel marin Combava/Gingembre



Origine: LCA

Superbement parfumé, en petites touches dans vos préparations de poisson: papillottes, tartares, sauce mousseline ou beurre blanc.

CAKSM Présentation en sachet Kraft 50 gr

CABSM Présentation en bocal en verre, couvercle en verre 110 gr

CAVSM Présentation en verrine adaptable à notre 'moulin malin' 65 gr

Sel pyramide nature



Origine: Chypre

Les flocons de sel pyramide de Chypre est un produit 100 % naturel. Son extraction fait appel à l'ancienne méthode traditionnelle, l'eau de mer circule en traversant une série de bassins. Sous l'effet du soleil et du vent la saumure devient des cristaux en forme de pyramides. En résulte un sel au goût unique et au croustillant remarquable, qui étonne par sa saveur, sa légèreté et sa forme exceptionnelles.

CAVSPY Présentation en verrine adaptable à notre 'moulin malin' 50 gr

CABSPY Présentation en bocal en verre, couvercle en verre 50 gr

CAKSPY Présentation en sachet Kraft 50 gr



LE COMPTOIR AFRICAÏN

Liste de nos produits au 1er février 2014

www.comptoirafricain.be - (+32 493 18 18 08

Sésame noir



Origine: Corée du Sud

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. Goût de noisette. UTILISATION : boulangerie, pâtisserie.

CABSEN	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	55 gr
CAKSEN	Présentation en sachet Kraft	50 gr

Sucre des îles Bourbon



Origine:

Beau sucre de canne doré (non raffiné), délicieusement parfumé à la vanille fraîche et au zeste de combava, petit citron de l'océan indien à l'arôme frais et puissant, est fabuleux pour sucrer les yaourts et les crêpes!

CAKSIB	Présentation en sachet Kraft	200 gr
--------	------------------------------	--------

Tandori



Origine: Inde

Mélange de sel, paprika, piment fort, ail, cumin, poivre, céleri, carvi, romarin, girofle, cannelle, colorant E124. On connaît le fameux poulet tandoori, mais ce mélange se marie parfaitement sur tout type de volaille et peut servir pour toute marinade de viande. Petit truc: mélanger le tandoori à un peu de miel pour laquer vos volailles ou brochettes de porc.

CAVTAN	Présentation en verrine adaptable à notre 'moulin malin'	50 gr
CABTAN	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	45 gr
CAKTAN	Présentation en sachet Kraft	50 gr

Tête de moulin malin hêtre



Origine: France

Une tête de moulin bien pratique, de fabrication artisanale, en hêtre ou en olivier. qui s'adapte tout simplement sur chacune des verrines de notre gamme. Son mécanisme robuste en céramique moule aussi bien les poivres, les baies et les mélanges que les sels sans risque de s'abîmer. Les amateurs de poivres n'ont plus besoin de 36 moulins pour profiter de leur collection de saveurs.

CATMH	Accessoires, ustensiles	La pièce
-------	-------------------------	----------

Tête de moulin malin olivier

Origine: France

CATMO	Accessoires, ustensiles	La pièce
-------	-------------------------	----------

Thé Rooibos Afrique du Sud



Origine: Afrique du Sud

Infusion servie chaude ou glacée, avec ou sans lait ou sucre. Sa saveur est douce et réconfortante avec un léger goût de noisette. Laisser infuser 10 minutes

CAKROI	Présentation en sachet Kraft	20 sachets
--------	------------------------------	------------

Thym



Origine: Albanie

UTILISATION : cuisine méditerranéenne, grillades, plats de légumes, plats de viande en sauce, bouquet garni

CABTHY	Présentation en bocal en verre, couvercle en verre	30 gr
CAKTHY	Présentation en sachet Kraft	50 gr

Vanille gourmet 8 gousses



Origine: Madagascar

Dessert et pâtisserie mais aussi poulet "mon coco", cari de porc, canard à la vanille... Implantée à Madagascar depuis l'année 2000, la société qui produit la vanille et les différents produits que nous vous proposons en provenance de Madagascar a réussi le challenge de produire des vanilles à grande échelle tout en préservant une qualité supérieure et tout en s'inscrivant dans une démarche BIO certifiée Ecocert et équitable certifiée par l'ONU.

CAKVAN	Présentation en sachet Kraft	8 gousses = +/- 25 gr
--------	------------------------------	-----------------------

Verrine vide pour moulin malin



Origine: France

CAVER	Accessoires, ustensiles	La pièce
-------	-------------------------	----------