










Liste des produits au 25 January 2016



Categorie	Produit	Origine	Description
1. Poivres / faux poivres	Baies roses	Madagascar	Rondes, charnues et d'un beau rouge vif, nos baies sont délicieusement fruitées et très légèrement poivrées en bouche. Magnifiques sur les poissons, les tartares, les noix de St Jacques, le foie gras, le magret de canard, les fruits, les salades, ...
			
	Maniguettes de Côte d'Ivoire	Côte d'Ivoire	La maniguette dite aussi "graine de Paradis" est aussi forte et piquante que le poivre mais avec un parfum différent. Elle aromatise les potages, les viandes d'agneau, les aubergines ou les pommes de terre. Rajeunit également vos recettes de tomates farcies. Parfaites sur la table pour le riz, les pâtes, les viandes. Passer au mixer ou au moulin à poivre.
			
	Mazindi	Centrafrique	Poivre sauvage de Centrafrique. Ce poivre est originaire d'Afrique centrale et occidentale et est semi-cultivé dans des pays comme le Nigeria où les feuilles (appelées uziza) sont utilisés comme assaisonnement pour les ragoûts
			
	Mélange 3 poivres	LCA	Un mélange équilibré de poivre noir du Brésil, de blanc de Muntok et de baies roses de Madagascar. Parfume délicieusement vos plats, quelques tours de moulin juste avant de servir.
			
Poivre à queue Cubebe	Indonésie	Le Cubèbe développe des arômes citronnés avec des notes de menthe. Très frais, légèrement amer, son goût met en valeur les légumes et les fruits, souligne la finesse des poissons et la saveur des viandes blanches. 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.	
			
Poivre Blanc de Kampot	Cambodge	Le poivre blanc de Kampot est reconnu à travers le monde pour ces qualités culinaires. Son goût épicé intense cache des notes d'herbes fraîches 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.	
			
Poivre Blanc de Malabar	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. À cuisiner avec un plat aux parfums bien marqués, viande blanche grillée, barbecue de poisson.	
			








Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

Page 1/22



Liste des produits au 25 January 2016

Categorie	Produit	Origine	Description
	Poivre Blanc de Muntok	Indonésie	Un poivre d'une grande élégance! Le poivre blanc de référence. Il développe un nez vif et chaleureux avec des notes de cuir. En bouche, il devient iodé et chaud. Avec les coquillages, les huîtres ! Avec les viandes blanches, les volailles, les poissons, avec les sauces blanches, les champignons de Paris, les asperges,...
	Poivre blanc de Penja	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 au porc, donne de la vigueur au bœuf, du relief au gibier et exalte la finesse des poissons.
	Poivre Blanc de Sarawak	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]
	Poivre de Chiloe	Chili	Un poivre aux racines les plus anciennes du monde ! C'est dans la forêt humide du sud du Chili que pousse l'arbre sacré du peuple Mapuche, le Canelo. Une espèce comptant parmi les plus anciennes de l'humanité. Ses feuilles, son écorce et ses baies sont encore utilisées par les autochtones comme médecine et comme exhausteur de goût.
	Poivre de Jamaïque	Jamaïque	Le poivre de la Jamaïque fait partie de la famille des MYRTACEES. Cet arbre aromatique peut atteindre 10 m de hauteur. Ses petites fleurs sont très odorantes, les baies sont récoltées avant maturité et séchées. Brunies, elles ressemblent à des grains de poivre. Utilisation : parfait pour les marinades, les bouillons, les patés, les viandes, le gibier, les légumes.
	Poivre de Selim	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]
	Poivre de Sichuan Fagara	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, sublimerà vos poissons et même, vos desserts!

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

Page 2/22



Kraft →










Bocaux →



Verrines →



Liste des produits au 25 January 2016

Categorie	Produit	Origine	Description
	Poivre de Timut		Ce "poivre agrume" aux saveurs de pamplemousse rose, de yuzu est une invitation à cuisiner. Accord : le poisson, filet de sole, dos de cabillaud poché, poêlé de gambas ou encore sur une préparation chocolaté.
	Poivre long d'Afrique du Sud	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.
	Poivre Long de Java	Java	Poivre très étonnant, long chaton brun foncé au nez légèrement sucré et bien fruité. Mais, le coquin, sous son fleurie aimable recèle un "gentil" piquant! Un poivre tout en finesse et en harmonie. Accord : Une purée de pomme de terre, foie gras, agneau, roti de porc en cocotte.
	Poivre Noir de Kampot	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
	Poivre noir de Madagascar	Madagascar	Poivre noir de grande qualité, le parfait généraliste en cuisine: avec les viandes, les poissons gras, dans les sauces, les légumes, ...
	Poivre Noir de Malabar	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, ...
	Poivre Noir de Sarawak	Indonésie	A l'origine, il poussait dans l'île de Bornéo en Malaisie. 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]








Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

Page 3/22



Liste des produits au 25 January 2016

Categorie	Produit	Origine	Description
	Poivre Noir Du Viet Nam	Viet Nam	Notes chaudes de tomates séchées très aromatiques, réhaussent les crustacés, crevettes, bisques, langoustines, farcis de crabe et mayonnaise.
	Poivre Noir Lampong	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.
	Poivre Noir Tellichery	Inde	Un poivre aux notes légèrement acidulées. Le poivre de Tellichery est originaire de la côté 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
	Poivre Rouge de Kampot	Cambodge	Le poivre rouge de Kampot développe de puissants arômes fruités. Son goût complète celui du poivre noir avec des notes sucrées de fruits des bois. Utilisation : ajouté aux viandes fortes, il leur donne des notes fruitées.
	Poivre Rouge de Pondichery	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. NOTES DE DEGUSTATION / Ses notes franches de fruits confits lui confèrent un arôme doux et réconfortant. UTILISATIONS / 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.
	Poivre sauvage blanc de Voantsy Perifery	Madagascar	Ce poivre sauvage blanc très rare, notre producteur est probablement le seul à appliquer la technique de nettoyage à ces minuscules grains. Le Voantsy blanc apporte des notes subtiles, parfumées et laisse la place à une explosion de saveurs. Un régal sur un oeuf à la coque, une sauce accompagnant un plateau de fruits de mer. Accords : Viande blanche, poisson grillé ou au court-bouillon et oeuf sous toutes ses formes.
	Poivre sauvage noir de Voantsy Perifery	Madagascar	Un poivre exceptionnel !!! 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! À essayer avec les fraises, poires et avec le chocolat!

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

Page 4/22



Liste des produits au 25 January 2016

Categorie	Produit	Origine	Description
	Poivre sauvage rouge de Voantsy Perifery	Madagascar	Ce poivre très rare est le poivre noir de Voantsy periphery arrivé à totale maturité avant d'être cueilli. Il a toutes la finesse du noir avec en plus des arômes extrêmement délicats qui se révèlent dans la bouche. Très peu agressif pour un poivre son goût est très frais et très persistant en bouche
	Poivre vert de Sichuan Fagara	Chine	Cultivé dans la province montagneuse du centre ouest du Szechuan en Chine, ce "faux" poivre au parfum prononcé d'agrumes accompagne à merveille les poissons, coquilles et légumes mais aussi viandes blanches et fruits.
2. Vanille 	Poudre de vanille	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.
	Vanille "Premium" de Madagascar	Madagascar	Dessert et pâtisserie mais aussi poulet "mon coco", cari de porc, canard à la vanille... et bien d'autres recettes sur notre site.
	Vanille gourmet	Madagascar	Dessert et pâtisserie mais aussi poulet "mon coco", cari de porc, canard à la vanille... et bien d'autres recettes sur notre site.
3. Mélanges 	Epices BBQ fumées	LCA	Bien sûr, il s'adresse surtout aux amateurs de cuisine barbecue. On peut l'appliquer aussi bien sur le poisson que sur n'importe lequel type de viande. Bref, un mélange passe-partout quand vient le temps de la cuisine au grand air. Mais rien n'interdit de l'utiliser pour la cuisson à la poêle ou au four, bien au contraire. Sans oublier les marinades, aussi, bien sûr !
	Epices cajun	LCA	Il s'agit d'un mélange de thym, oignon rose, paprika, origan, poivre noir, graines de moutarde, piment fort, cumin. Utilisation : cuisine américaine, viande, poisson, barbecue

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

Page 5/22



Kraft →










Bocaux →



Verrines →



Liste des produits au 25 January 2016

Categorie	Produit	Origine	Description
	Epices Gyros	LCA	Un mélange d'herbes de Provence, de paprika, de coriandre, de cumin, de sel marin, de poivre noir, de moutarde en grains, de fenouil et d'ail.
	Epices pain d'épices	LCA	Mélange d'anis vert, cannelle, gingembre, cardamome, badiane, poivre noir, noix de muscade, piment doux, clous de girofle, coriandre. Le mélange pain d'épices est idéal pour les recettes de pain d'épices, mais vous pouvez également parfumer vos plats salés (carbonnades, chicons,...) en y ajoutant une ou deux petites cuillérées, selon votre goût.
	Epices pour carbonnades	LCA	Sucre d'érable, sucre roux, épices, sel, saveurs naturelles, huile de canola. Sans gluten
	Epices pour couscous	LCA	Mélange de piments doux, poivre noir moulu, carvi poudre, ail, coriandre. Utilisation : préparation de plats épicés tels que le couscous.
	Epices pour crumble	Angleterre	Mélange de sucre, cannelle en poudre, girofle en poudre, noix de muscade en poudre. Idéal dans le crumble, les compotes de pommes ...
	Epices pour foie gras		Un mélange de sel de Guérande, de poivres blanc et noir, ainsi que du poivre de Sichuan.
	Epices pour grillades & BBQ	LCA	Mélange de poivre noir, thym, origan, persil, marjolaine, romarin, girofle, laurier, niora, herbes de Provence, ail, échalotte et muscade. Utilisation : grillades, barbecue.

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

Page 6/22



Kraft →










Bocaux →



Verrines →



Liste des produits au 25 January 2016

Categorie	Produit	Origine	Description
	Epices pour rhum arrangé	LCA	Sucre roux, écorce d'orange amère, gingembre, badian, baies roses, citronnelle, cannelle, hibiscus, feuille d'oranger, vanille
	Epices pour tajines	LCA	Mélange d'ail, cannelle, gingembre, persil, coriandre poudre, écorce de citron, coriandre concassée. Utilisation : dans les tajines de poulet, agneau, poisson.
	Epices pour vin chaud	LCA	Mélange de sucre roux, cannelle, girofle, orange amère, citronnelle. Utilisation : 2 à 3 cuillères à soupe (ou selon le goût) mélangées à 75 cl de vin rouge, faire chauffer doucement en remuant. Eteindre quand le vin a "blanchi". Filtrer et servir.
	Epices speculoos	LCA	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.
	Mélange 4 baies Jacques Bourgeois	LCA	Un mélange équilibré de poivre noir du Brésil, de blanc de Muntok, de poivre vert de Sichuan et de baies roses de Madagascar. Parfume délicieusement vos plats, quelques tours de moulin juste avant de servir.
	Mélange 4 épices (En fait, 6 ...)		Un mélange bien dosé de girofle, gingembre, badiane, cannelle, muscade et poivre Sechuan Fagara. Idéal pour de nombreuses recettes asiatiques, mais aussi, pour la réalisation de cookies, speculoos, etc...
	Mélange antillais pour salades	LCA	Un mélange bien équilibré de ciboulette, colombo, sésame, ail, coriandre et gingembre.








Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

Page 7/22



Liste des produits au 25 January 2016

Categorie	Produit	Origine	Description
	Mélange herbes et citron	LCA	Ici, beaucoup d'herbes, des légumes déshydratés, des épices aussi, bien sûr, le tout relevé par la magie du citron. Un mélange littéralement passe-partout dont rapidement vous n'arriverez plus à vous passer. Il relèvera même un simple sandwich au thon ou un sauté de veau.
	Mélange italien	LCA	Un mélange harmonieusement dosé : ail, persil, échalotte, origan, thym, niore, tomates séchées, sel et, bien sûr, la touche magique de Geneviève. Idéal pour les préparations tomates, bruschetta, pizza, dans la bolognaise,...
	Persillade	France	La persillade est un mélange fin d'ail, persil et échalotte. Ajoutée en fin de cuisson pour parfumer les plats, elle assaisonne aussi les pommes de terre poêlées, les grillades de poisson.
	Saté	Java	Mélange de cacahuètes, sucre, piment, quatre épices, huile de tournesol, sel, sésame, crevettes. Utiliser pour les viandes sautées ou comme fond pour réaliser des potages ou des fondues chinoises. La texture un peu lourde et compacte est normale.
	Sésame grillé aux épices	LCA	Délicieuses graines de sésame grillées, légèrement salées et relevées, qui existeront votre créativité, de l'apéro au plat principal ou sur un sandwich.
	Sucre céleste	LCA	Ce beau sucre de canne doré délicieusement parfumé au thé vert, fruit de la passion, pêche de vigne et fraises de bois, ainsi qu'une touche de bleuet (sans oublier la touche magique de Geneviève), est fabuleux pour sucrer les yaourts, les crêpes et les crèmes brûlées!
	Sucre des îles Bourbon	LCA	Sucre de canne roux vanille/combava. Ce beau sucre de canne doré 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!








Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

Page 8/22



Liste des produits au 25 January 2016

Categorie	Produit	Origine	Description
	Tandoori	Thaïlande	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.
	Vadouvan		Un mélange d'ail, oignon, moutarde, lentilles d'Urid, fénugrec, cumin, fenouil, curcuma, feuilles de curry, huile de sésame et huile de coco. Sur un poulet, un poisson. Dans une casserole de moules !!
	Zaatar	LCA	« Zaatar » en arabe veut dire « thym ». Ici, un mélange de thym, de sésame blanc et de sumac. Le Zaatar se mange, à l'heure de l'apéro par exemple, avec du pain (oriental) que l'on trempe d'abord dans une bonne huile d'olive puis dans une coupelle de zaatar. À parsemer généreusement aussi sur une salade de tomates, de concombre ou de simple laitue.
4. Currys	Curry à l'ancienne	LCA	Curry doux de grande qualité au parfum délicieux. Moulu de façon à retrouver les différentes saveurs en bouche plutôt qu'un goût totalement uniforme comme dans les poudres trop fines. Contient fénugrec, cumin, coriandre poudre, ail semoule, graines de moutarde blonde, graines de fenouil. UTILISATION : plats de viande (porc, agneau, poulet), pois chiches, lentilles, poissons, soupes, légumes, riz, pâtes, sauces.
	Garam Massala piquant	Inde	Mélange de cumin, coriandre, girofle, gingembre, cannelle, poivre, muscade, origan, laurier, cardamome, piment fort. Excellent avec le mouton, les viandes blanches en sauce. Piquant modéré.
	Massalé doux	Thaïlande	Mélange de cumin, coriandre, girofle, curcuma, fénugrec, moutarde. Excellent avec l'agneau, les viandes blanches en sauce, ... Une cuillère dans le riz pour un beau riz jaune et parfumé, une pointe dans votre mayonnaise,...
	Mélange Colombo	LCA	Mélange délicieusement parfumé, avec une belle pointe de fraîcheur grâce à la cardamome. Indispensable au fameux poulet colombo mais, aussi, très heureux avec le porc, les poissons et les scampis.
			








Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

Page 9/22



Liste des produits au 25 January 2016

Categorie	Produit	Origine	Description
	Ras El Hanout jaune	Maroc	Mélange de cumin, carvi, muscade, anis, gingembre, coriandre, fenouil, girofle, piment, curcuma, basilic, romarin, thym, sarriette, origan, sel. Très aromatique, peu piquant. Goût chaud et suave, 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, le goût des poissons blancs et coquillages, des légumes sucrés: carottes, courge ou navet.
	Ras El Hanout rouge	Maroc	Mélange de cumin, carvi, muscade, anis, gingembre, coriandre, fenouil, girofle, piment, curcuma, basilic, romarin, thym, sarriette, origan, sel, paprika et piment cayenne
	Tikka Massala	LCA	Il n'y a pas de recette standard pour le poulet tikka masala; une étude a découvert que parmi 48 recettes différentes, le seul ingrédient commun était le poulet ! :-). Mélanger les épices avec de la tomate et de la crème de coco ou de la crème simple.
5. Piments			
	Niora	Espagne	Le petit piment fleur d'Andalousie. Très décoratif avec son beau camaïeu rouge orangé lumineux. Noté de force 4 sur l'échelle des piments (qui va jusqu'à 10) et donc à peine piquant. Dans les omelettes, sauces pour les pâtes, dans les plats mijotés, en décor d'assiette.
	Paprika fort	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.
	Paprika fumé	Espagne	Le paprika fumé est un piment doux, au goût caractéristique fumé, évoquant son moyen de séchage. Il est idéal sur les ragouts de porc et dans les sauces tomate.
	Piment de Cayenne	Chine	Le piment de Cayenne fait partie de la famille des SOLANACEES. C'est une plante vivace originaire de Chine. Plus le piment est rouge, plus il est piquant. Utilisation : même usage que le poivre mais en quantité réduite, cuisine orientale et créole.








Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

Page 10/22



Liste des produits au 25 January 2016

Categorie	Produit	Origine	Description
	Piment d'Espelette BIO	France	Petit truc: 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.
	Piments d'Espelette A.O.C.	France	Petit truc: 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.
	Piments oiseau	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.
	Piments rouge Pili-Pili entiers	Madagascar	D'une couleur magnifique et au goût intense, le Pili-Pili incarne toute la chaleur et l'intensité de Madagascar. Beau et savoureux, ce piment donnera de la vigueur à tous vos plats, marinades, huiles et condiments. Intensité: "Explosif - 10 sur 10" sur l'échelle simplifiée de Scoville.
6. Condiments			
	Coriandre en feuilles	Roumanie	La coriandre est l'herbe aromatique la plus répandue de l'Asie. Au Laos, on retrouve les feuilles de coriandre hâchées sur presque tous les plats (salades, soupes, sautés, sauces piquantes). Elles parfument les bouillons et donnent une note très agréables à tous les plats -comme le persil et la ciboulette en France. Au Brésil, la feuille de coriandre se retrouve dans le classique cheiro verde (litt.: odeur verte) aux cotés de la ciboulette et du persil.
	Coriandre en grains	Roumanie	La coriandre est l'herbe aromatique la plus répandue de l'Asie. Elle parfume les bouillons, les carottes,... et donne une note très agréable à tous les plats mijotés, notamment les tajines.
	Cumin entier	Turquie	Le cumin entre dans la composition de nombreuses spécialités à travers le monde. Il parfume le chili en Amérique du Sud, les carottes, les tagines et les plats au Maroc, le fromage aux Pays-Bas,... Il gagne à être légèrement torréfié, càd passé une minute dans une poêle bien chaude à sec ou avec un peu d'huile. Ajoutez ensuite vos ingrédients.








Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

Page 11/22



Liste des produits au 25 January 2016

Categorie	Produit	Origine	Description
	Fenouil en grains	Liban	Le fenouil est originaire d' Europe méridionale, il fait partie de la famille des APIACEES. Son goût est proche de l'anis. UTILISATION : rafraichit les plats de poisson, légumes, soupes, pains, saucisses, farces de viandes, currys, plats de choux, tourtes aux pommes...
	Fenugrec	Australie	Une petite graine gorgée de bienfaits à la saveur douce qui rappelle le sirop d'érable. Ajoutez 1-2 c. à thé lorsque vous faites revenir dans l'huile l'ail ou les oignons de vos recettes de sautés, de soupes, de lentilles, de ragoûts.
	Herbes de Provence	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.
	Laurier en feuilles	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.
	Lavande	France	La lavande s'accommode de l'entrée au dessert. Elle se marie très bien avec le fromage de chèvre, aux viandes rôties, comme l'agneau, le lapin ou le porc, on rajoutera quelques brins pendant la cuisson. La crème brûlée, la tarte tatin aux pêches, les abricots rôtis, les glaces aux fruits peuvent être également aromatisées. Conseil: employer avec parcimonie pour éviter un goût trop prononcé.
	Moutarde en graine blonde	Canada	Ces petites graines de moutarde ravigotent les papilles, dynamisent les plats, ragaillardissent en douceur les sauces à base de vin blanc, de crème fraîche... Lorsqu'elles craquent sous la dent, elles révèlent tout leur parfum, leur côté tout légèrement picotant, un peu frais.
	Moutarde en graine brune	Canada	Ces petites graines de moutarde ravigotent les papilles, dynamisent les plats, ragaillardissent en douceur les sauces à base de vin blanc, de crème fraîche... Lorsqu'elles craquent sous la dent, elles révèlent tout leur parfum, leur côté tout légèrement picotant, un peu frais.






Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

Page 12/22



Liste des produits au 25 January 2016

Categorie	Produit	Origine	Description
	Origan en feuilles	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. À ajouter en fin de cuisson pour libérer son arôme, Par ex. sur les pâtes, la pizza, bruschetta, salades pour les relever.
	Pétales de roses	Maroc	La rose est l'une des plantes les plus cultivées au monde et elle occupe la première place dans le marché des fleurs coupées. Les pétales de roses peuvent parfumer du sucre, un thé, être la base de liqueurs, de confitures, l'eau de rose peut servir à parfumer des gâteaux, des bonbons.
	Romarin	Espagne	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.
	Sumac		Le sumac est une épice produit à partir des baies d'un arbuste touffu de la famille des anacardiacees (comme les baies roses ou les pistachiers), le rhus coriara. Il pousse dans les climats chauds, notamment au Moyen-Orient, dans le sud de l'Italie et en Sicile. Peu utilisé en Europe, le sumac est une épice qui symbolise la cuisine du monde moyen-oriental.
	Thym	Albanie	UTILISATION : cuisine méditerranéenne, grillades, plats de légumes, plats de viande en sauce, bouquet garni
7. Noix, baies, racines	Agar Agar	Chine	Géifiant végétal naturel très puissant, acalorique et très sain. Une excellente alternative végétarienne à la gelatine animale. Mélanger 1gr d'agar par 1 litre de préparation froide (doubler la dose pour une consistance très ferme), la porter à ébullition 2 min. L'Agar Agar fige en refroidissant à partir de 40° Réalisation facile de panna cotta, gelées, bavarois...
	Badiane (anis étoilé)	Chine	Très utilisée en Asie et notamment dans la cuisine asiatique. Entre dans la composition du mélange dit " 5 épices " avec la cannelle, le clou de girofle, le poivre et le fenouil. Parfume: tajines, viandes mijotées, marinades, riz,...








Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

Page 13/22



Liste des produits au 25 January 2016

Categorie	Produit	Origine	Description
	Baies de genévrier	Chine	Ces baies développent une saveur un peu sucrée à l'arrière-goût de pin. Utilisation : Ces baies aromatisent la chair du gibier, les sauces au vin, les marinades de viande ou de gibier, les daubes et les civets, les foies de volaille, les terrines. Pour plus de saveur, écrasez les. On peut en mettre dans les marinades pour donner aux volailles ou aux viandes un goût de gibier.
	Baies de Goji	Qinghai, Tibet	NOUVELLE RECOLTE La Baie de jouvence ! Goji signifie « fruit du bonheur » en chinois. C'est un des fruits les plus antioxydant au monde. Il est très 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,... Petit conseil 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'.
	Cannelle 22 cm	Indonésie	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. ex.: mélange cinq épices chinois
	Cannelle de Ceylan	Madagascar	la vraie cannelle !!! L'arbre est cultivé un peu partout dans le monde, mais l'essentiel des productions de qualité provient du Sri Lanka, des Seychelles et de Madagascar. La nôtre vient de Madagascar.
	Cardamome verte	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.
	Carvi	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.
	Combava zeste	Ile de la Réunion	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,... Il s'associe parfaitement à l'huile d'olive pour une cuisine du Sud.








Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

Page 14/22



Liste des produits au 25 January 2016

Categorie	Produit	Origine	Description
	Curcuma	Inde	Encore une épice cousine du gingembre?! Et oui, le curcuma est une zingibéracée, mais avec une jolie couleur jaune et un délicat parfum musqué, terreux légèrement âcre. Base de nombreux mélanges comme les currys, colombo, ras-el-hanout, ... Très recherché pour ses nombreuses vertus, le curcuma parfume en légèreté vos plats et sauces en les colorant très joliment d'un jaune chaud.
	Fève Tonka	Brésil	La fève Tonka a un arôme complexe entre amande et vanille, suave et envoûtant. Fait merveille avec les desserts, notamment avec les crèmes, le chocolat ou la vanille. À râper en touches légères, la tonka apporte aussi du raffinement et du mystère à vos plats salés. Créatifs: à vous de jouer!!!
	Galanga	France	Le galanga est plus doux que le gingembre. Il parfume les soupes thaï et les curry. Il est souvent utilisé en gros morceaux ou en lamelles.
	Gingembre en morceaux	Madagascar	Dans un vin chaud, un punch "planteur", des plats mijotés, sauce aigre-douce, pâtisseries, cocktails, jus de fruits.
	Girofle en clous	Madagascar	Traditionnellement, on l'utilise pour parfumer le jambon, piqué dans une orange ou le oignon pour parfumer les plats mijotés. Mais il permet aussi d'assaisonner des marinades ou des cornichons au vinaigre. Vous pouvez l'utiliser pour vos charcuteries, fromages, légumes, et pâtisseries. Il s'associe très bien à la cannelle ou la muscade. Et, bien sûr dans les grogs et autres vins chauds!
	Graine d'Ajowan	Inde	Les graines d'ajowan ont un goût de thym, auquel elles peuvent se substituer en petite quantité. L'ajowan est une plante qui ressemble au persil sauvage. On la trouve en Inde d'où elle est originaire mais aussi en Iran, en Afghanistan et en Egypte. En Inde, l'ajowan est utilisé pour les pâtisseries, les plats de haricots, les pains et les galettes. Ses graines sont brun rouge. Les graines d'ajowan libèrent leur arôme lorsqu'elles sont simplement écrasées à la main.
	Hibiscus	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. Les voyageurs adoreront retrouver la saveur du légendaire et déshaltérant "Bissap": Faire bouillir 50gr de fleurs dans 2,5 litres d'eau avec 100 gr de sucre (+1 gousse vanille et pincée de muscade:facultatif) jusqu'à totale coloration de l'eau. Filtrer, laisser refroidir, servir très frais.








Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.



Liste des produits au 25 January 2016



Categorie	Produit	Origine	Description
	Macis de Muscade	France	La nigelle fait partie de la famille des renonculacées. Cette plante à fleurs bleues peut atteindre 60 cm. Ses graines récoltées de juin à août sont noires et très petites. Leur saveur est poivrée. Utilisation : accompagne les légumes, les salades, les viandes comme la volaille et l'agneau, le fromage blanc, le yaourt.
	Nigelle	Inde	La nigelle fait partie de la famille des renonculacées. Cette plante à fleurs bleues peut atteindre 60 cm. Ses graines récoltées de juin à août sont noires et très petites. Leur saveur est poivrée. Utilisation : accompagne les légumes, les salades, les viandes comme la volaille et l'agneau, le fromage blanc, le yaourt.
	Noix de muscade entieres 80/90	Indonésie	Cette noix de muscade est savoureuse et très fine au goût. 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,...).
	Pavot bleu graine	Turquie	Le pavot fait partie de la famille des Papavéracées. 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.
	Rocou	Côte d'Ivoire	Les autochtones d'Amérique du Sud et des îles caraïbes s'en servent comme pigment pour leurs peintures corporelles ou comme aromate. La médecine traditionnelle lui prête de nombreuses vertus curatives. Le rocou sert aussi de crème solaire naturelle et permet d'éviter les piqûres d'insectes. Il fait partie des ingrédients du Tascalate. Il est actuellement utilisé comme colorant alimentaire (code européen E160b). Certains fromages comme la boulette d'Avesnes, la mimolette, le cheddar, l'edam, le Rouy ou le Red Leicester, lui doivent leur couleur orangée, de même que les biscuits
	Safran en filaments	Iran	Le safran est une épice extraite de la fleur d'un crocus. Pour un kilo de safran, 8000 à 10000 fleurs sont nécessaires. Très parfumé, il est utilisé dans la paella valenciana, dans la Zarzuela (à base de poisson). Le safran est également utilisé dans la bouillabaisse française, une soupe de poissons épicée, ainsi que dans le risotto alla milanese italien. 1 dosette par portion de 4 pers.
	Sésame noir	Corée du Sud	Le sésame pousse naturellement en Inde, en Indonésie, en Afrique et en Chine. Il fait partie des PEDALINACEES. On ne connaît pas son origine exacte mais il était déjà cultivé il y a 5000 ans. C'est une plante annuelle qui peut atteindre 1 m. Ses fleurs sont blanches ou roses, ses feuilles vert clair. Il existe trois graines différentes : les noires, les brunes, les blanches, rappelant toutes un goût de noisette. UTILISATION : boulangerie, pâtisserie.







Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

Page 16/22



Liste des produits au 25 January 2016

Categorie	Produit	Origine	Description
	Spiruline	Hawaï	La spiruline est extrêmement riche en bêta-carotène, en fer, en vitamine B12, en vitamine E (puissant antioxydant), en protéines, en minéraux et oligo-éléments (calcium, phosphore, magnésium, zinc, cuivre). Elle contient aussi de la chlorophylle et de la phycocyanine, un pigment aux vertus antioxydantes.
	Thé Rooibos	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
8. Sels	Fleur de sel "Givre d'Or"	France	Les flocons de sel pyramide de Chypre ont un goût unique et un croustillant remarquable, ils étonnent par 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.
	Fleur de sel d'Algarve	Portugal	Fleur de sel provenant des côtes d'Algarve au Portugal. A saupoudrer en fin de cuisson pour en conserver toute la saveur.
	Fleur de sel de Guérande	France	La fleur de sel est récoltée dans les marais salants de Guérande en fin d'après-midi, par temps très sec. Sous l'effet conjugué du soleil et d'un vent sec venu de l'est, se forme à la surface des oeillets une fine pellicule de cristaux. Cette plaque d'un blanc immaculé puisqu'elle n'a pas touché l'argile est alors délicatement «cueillie» par les paludiers.
	Fleur de sel vanillée	LCA	Très délicatement 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.
	Flocons de sel Maldon	U.K.	Les cristaux de sel naturel de Maldon suivent un procédé ancestral : récoltés à la main. Leur texture feuilletée et leur forme pyramidale uniques au monde apporte un éclat incomparable à tous les plats! Le sel naturel de Maldon est une référence gastronomique. Chefs et fins gourmets du monde entier magnifient leurs mets d'une simple pincée.

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

Page 17/22



Kraft →










Bocaux →



Verrines →



Liste des produits au 25 January 2016

Categorie	Produit	Origine	Description
	Sel à l'érable	LCA	Sucre d'érable et sel de mer ici se marient pour donner un produit sucré-salé qui assaisonnera agréablement poissons et viandes blanches en général. Et pour donner encore plus de saveur et de force au mélange, nous y avons ajouté une touche d'ail, d'oignon et de poivrons rouges, le tout relevé d'un peu de coriandre. À goûter.
	Sel andalou	LCA	Un mélange savamment dosé de sel marin, de poivron doux andalou, la Niora, et d'une légère touche de piment rouge. Idéal sur les pdt, pâtes, bruschetta, pizza et toute préparation tomatée.
	Sel au piment d'Espelette	LCA	Un mélange savamment dosé de sel marin et de piment d'Espelette A.O.P. au parfum si typique. En touche finale sur les pdt, les poissons, scampis, salades... ou en salière sur votre table.
	Sel aux herbes pour poisson		Mélange délicieux de sel de Guérande, fenouil, basilic, romarin, laurier, estragon pour vos poissons et gravelax.
	Sel aux herbes pour viandes		Sel de Guérande, lavande, romarin, herbes fines. Tous les parfums de Provence sur votre viande.
	Sel bleu de Perse	Iran	Ce sel provient des mines de sel de perse, ses cristaux sont colorés en bleu intense par un minéral appelé la Sylvinite
	Sel cajun	LCA	Mélange de sel marin, thym, oignon rose, paprika, origan, poivre noir, graines de moutarde, piment fort, cumin. Utilisation : cuisine américaine, viande, poisson, barbecue ...








Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

Page 18/22



Liste des produits au 25 January 2016

Categorie	Produit	Origine	Description
	Sel de Guérande aux herbes de provence	LCA	Une fleur de sel de Guérande délicieusement parfumée aux herbes de Provence
	Sel de la garrigue	LCA	Gros sel marin, thym de Provence, lavande. Toute la garrigue dans ce joli sel parfumé avec l'exceptionnel thym de Provence et une légère touche de lavande. Pour agneau, lapin, volaille, tian et recettes provençales...
	Sel du boucanier	LCA	Un doux mélange d'herbes de Provence, sel marin, paprika fort, poivrons fumés et de la touche magique du Comptoir Africain (entendez "de Geneviève")
	Sel du trappeur	LCA	Une merveille, à essayer de toute urgence !! Un mélange de sucre d'érable, fleur de sel, sucre, poivre noir, ail, oignon, huile de canola, graine de coriandre, chili, niara. Le tout sublimé par l'inévitable et irremplaçable touche magique de Geneviève, bien sûr. Sur les viandes, sur une pdt avec un peu de beurre, sur le poisson, ... ET A ESSAYER ABSOLUMENT SUR LE FOIE GRAS !
	Sel forestier	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.
	Sel fou	LCA	Notre Sel Fou a de nombreux "fans", il fait partie de nos épices vedettes. Mélange de sel de Guérande, thym, romarin, paprika, chili, baies roses et poivre noir concassé. Idéal pour bbq, raclettes, fondues, grillades, poulet rôti, plancha, ... À utiliser au quotidien pour mille usages et plus de saveur!
	Sel Ibataire	LCA	Sel marin, massalé doux, gingembre et galanga. Un sel au parfum tonique. Recommandé sur les scampis, le poisson en général et les légumes genre: courgettes, potiron, carottes,...

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

Page 19/22



Kraft →










Bocaux →



Verrines →



Liste des produits au 25 January 2016

Categorie	Produit	Origine	Description
	Sel marin Combava/Gingembre	LCA	Superbement parfumé au combava, petit citron vert de l'océan Indien. En petites touches dans vos préparations de poissons: papillottes, tartares, poêlées de scampis, sauce mousseline ou beurre blanc.
	Sel noir de lave		Lors du séchage, des roches de lave noir sont ajoutées à l'eau des bassins. Les cristaux de sel s'imprègnent alors du charbon activé que contient la lave.
	Sel Pirate	LCA	Sel marin nature, poivre sauvage Voantsy Périféry, baies roses de Madagascar. Joli sel décoratif et parfumé à déposer sur assiette en final. Pour poisson, carpaccio, viandes grillées,...
	Sel pyramide fumé	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.
	Sel pyramide nature	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.
	Sel rose de l'Himalaya	Pakistan	Extrait des contreforts himalayens, naturellement riche en minéraux et oligo-éléments. Non iodé et non raffiné.
10. Matériel 	Barquette présentoir en Kraft, garnie de 8 têtes de moulin en hêtre	Interne	Barquette présentoir en Kraft, garnie de 8 têtes de moulin en hêtre

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

Page 20/22



LE COMPTOIR AFRICAÏN

Un autre commerce,
un autre monde ...

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 3
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Kraft →









Bocaux →



Verrines →



Liste des produits au 25 January 2016

Categorie	Produit	Origine	Description
	Bocal en verre vide	France	
	Brosse à dents bambou	Pologne	Une brosse à dents bio-dégradable, manche en bambou et poils en nylon C4 bio-dégradable.
	Coffret rouge moulin Voantsy	LCA	
	Coffret rouge muscade	LCA	Moulin à muscade en coffret cadeau
	Envoi Bpost < 30 Kg		Envoi Bpost < 30 Kg
	Moulin "nomade" tête en hêtre	France	Vous aimez notre tête de « moulin malin » en hêtre. Il est beau, robuste, pratique. Une tête de moulin bien pratique, qui s'adapte aux bocaux dans lesquels vous conservez votre poivre noir, vos baies roses, votre fleur de sel vanillée et pourquoi pas même vos piments « oiseau ». Une seule tête (ou plusieurs si vous le souhaitez), pour vos poivres et épices du Comptoir Africain. Nous vous le proposons maintenant aussi en bois d'olivier.
	Moulin "nomade" tête en hêtre noir	France	Vous aimez notre tête de « moulin malin » en hêtre. Il est beau, robuste, pratique. Une tête de moulin bien pratique, qui s'adapte aux bocaux dans lesquels vous conservez votre poivre noir, vos baies roses, votre fleur de sel vanillée et pourquoi pas même vos piments « oiseau ». Une seule tête (ou plusieurs si vous le souhaitez), pour vos poivres et épices du Comptoir Africain. Nous vous le proposons maintenant aussi en bois d'olivier.

Remarque





Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

Page 21/22



Liste des produits au 25 January 2016



Categorie	Produit	Origine	Description
	Moulin "nomade" tête en olivier	France	Vous aimez notre tête de « moulin malin » en hêtre. Il est beau, robuste, pratique. Une tête de moulin bien pratique, qui s'adapte aux bocaux dans lesquels vous conservez votre poivre noir, vos baies roses, votre fleur de sel vanillée et pourquoi pas même vos piments « oiseau ». Une seule tête (ou plusieurs si vous le souhaitez), pour vos poivres et épices du Comptoir Africain. Nous vous le proposons maintenant aussi en bois d'olivier.
	Moulin à muscade	France	
	Tête de moulin "nomade" en hêtre		
	Verrine vide pour moulin malin	France	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.