










Liste des produits au 27 septembre 2018



Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
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, ...	
	Mélange 3 poivres Comptoir Africain	Un mélange équilibré de poivre noir du Vietnam, de blanc de Muntok et de baies roses de Madagascar. Parfume délicieusement vos plats, quelques tours de moulin juste avant de servir.	
	Perles de poivre long BIO de Kampot Cambodge	Les perles de poivre sont issues d'un minutieux travail d'égrainage de la minuscule grappe de poivre long, patiemment effectué à la main. Voici donc une rareté, probablement le plus petit poivre au monde, vraie délicatesse parfumée et goûteuse qui accompagnera poissons, St-Jacques, ... et sauces fines.	
	Poivre "Maniguette" 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. Rajoute 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.	
	Poivre à queue Cubebe Indonésie	Le Cubebe 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 Assam Inde	Voilà un poivre pas banal, une forme ronde, des grains qui se détachent comme des graines de sésame. Un nez légèrement fumé, il n'apporte pas le feu d'un poivre mais des notes légèrement fumées, une fin de bouche vers des agrumes, citron vert.	
	Poivre Blanc de Kampot BIO, AOP 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 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.	

Remarque

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

Page 1/39





Liste des produits au 27 septembre 2018



Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	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.	
	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. Aussi appelé "poivre des oiseaux". 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 boeuf, du relief au gibier et exalte la finesse des poissons.	
	Poivre Blanc de Sarawak Malaisie	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 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 pâtés, 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 2/39

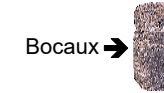




Liste des produits au 27 septembre 2018



Kraft →



Bocaux →



Verrines →

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Poivre de Timut Népal	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, poêlée de gambas ou encore sur une préparation chocolatée.	
	Poivre des gorilles, "Mazindi" République centrafricaine	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	
	Poivre des Moines Maroc	Le poivre des moines est le nom donné au fruit séché du gattilier (Vitex agnus-castus), arbuste à fleurs mauves ou blanches originaire des régions méditerranéennes. Le poivre des moines est aussi appelé « agnus-castus », « poivre sauvage » ou « petit poivre ». Les fruits qui poussent en grappe, sont laissés à sécher sur la branche, puis récoltés en hiver. Son nom viendrait du fait qu'il aurait été utilisé au Moyen Âge pour aromatiser la soupe des moines dans les monastères pour ses propriétés anaphrodisiaques. Plus doux que le poivre noir, il a aussi un goût plus amer.	
	Poivre frais de Kampot au sel Cambodge	Récoltés à la main avant maturité; les grains de poivre vert subissent un processus de fermentation qui renforce toute leur saveur. Le croquant du grain et l'exposition intense de saveurs du poivre frais en bouche font de ce poivre frais au sel un produit unique. À déposer délicatement après cuisson sur vos préparations ou à croquer par gourmandise.	
	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 fleuril 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 long rouge de Kampot BIO, AOP Cambodge	À la dégustation des notes de poivre torréfié, légèrement chocolatées. Dans un plat ce poivre rouge dégage une très belle richesse aromatique. Une grande longueur en bouche très agréable. À utiliser concassé au mortier ou entier en infusion, le poivre long accompagne les viandes en sauce, les préparations sucrées-salées, voire, les desserts.	

Remarque

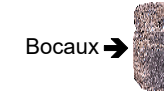
Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

Page 3/39





Liste des produits au 27 septembre 2018



Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Poivre Noir de Kampot BIO, AOP Cambodge	Réputé être l'un des meilleurs poivres au monde, le Kampot développe des arômes forts et délicats aux notes fleuries d'eucalyptus et menthe fraîche. Utilisation : viandes rouges et poissons. Les poivres de Kampot, région du Cambodge, bénéficient d'une AOP afin de les distinguer des contrefaçons de moindre qualité.	
	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 Penja Cameroun	Utilisation culinaire : C'est le poivre du moulin de la table, plus piquant que le poivre blanc, il relève avec puissance une viande de porc, du boeuf ou du gibier et exalte la finesse des poissons.	
	Poivre Noir de Sarawak Malaisie	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!	
	Poivre Noir de Tellichery Inde	Un poivre aux notes légèrement acidulées, originaire de la côte de Malabar en Inde. Ses grains présentent des notes poivrées douces, un nez épicé et boisé. En bouche l'arôme de son enveloppe est doux, presque rafraîchissant ! Le Tellichery peut être utilisé pour parfumer délicatement vos plats de viandes, poissons et légumes. Et, surtout, il faut le mouliner au dernier moment pour qu'il conserve tous ses arômes.	
	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.	

Remarque

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

Page 4/39





Liste des produits au 27 septembre 2018

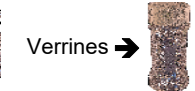









Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Poivre Noir Lampung Indonésie	Chaud, on apprécie sa puissance et sa force. À doser avec parcimonie car assurément un des plus forts. Accords: canard, gibier, boeuf et terrines. Comme tous les beaux poivres, il ne se cuit pas. Ajoutez-le, finement moulu, en touche finale.	
	Poivre Rasavat Sri Lanka	Un poivre noir extrêmement bien sélectionné, les grains sont resserrés et bien sombre. Les parfums sont finement épicés en notes de tête et plus frais au coeur. Le piquant est chaud et long en bouche.	
	Poivre Rouge de Kampot BIO, AOP 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. Les poivres de Kampot, région du Cambodge, bénéficient d'une AOP afin de les distinguer des nombreuses contrefaçons de moindre qualité.	
	Poivre sauvage blanc Voatsy 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 Voatsy 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 Voatsy 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!	
	Poivre sauvage rouge Voatsy Perifery Madagascar	Ce poivre très rare est le poivre noir de Voatsy 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 Sichuan en Chine, ce "faux" poivre au parfum prononcé d'agrumes accompagne à merveille les poissons, coquilles et légumes mais aussi viandes blanches et fruits.	





Liste des produits au 27 septembre 2018



Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
2. Vanille	Poudre de vanille Madagascar	La poudre de vanille est pure et porteuse de la force aromatique des gousses matures. 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" à la gousse 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 "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 Bourbon 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	Cub' bouillon LCA Belgique	Remplacez vos cubes "bouillon" avec cet excellent mélange, sur une idée de la Boutique Amarante à Virton. Ingrédients: Livèche, curcuma, poivre noir, oignons, sel, ail, girofle, échalottes, carottes sont au rendez-vous dans ce mélange "bouillon"	
	Dukkah LCA Belgique	Originaire d'Egypte, composé de noisettes grillées, de pistaches grillées, d'un mélange de graines de coriandre, graines de tournesol et de carvi, torréfiés ensemble, de sésame torréfié, d'un peu de poivre, de paprika doux et d'un soupçon de menthe.	
	Epices BBQ fumées LCA Belgique	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 !	

Remarque

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








Page 6/39





Liste des produits au 27 septembre 2018

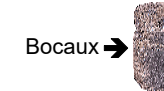


Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Epices cajun (Poulet) LCA Belgique	Il s'agit d'un mélange de thym, oignon rose, paprika, origan, poivre noir, graines de MOUTARDE, piment fort, cumin. Utilisation : poulet, cuisine américaine, viande, poisson, barbecue, pdt sautées et le fameux jambalaya.	
	Epices Gyros LCA Belgique	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 Korma LCA Belgique	La préparation Korma correspond dans la cuisine indienne à un plat mijoté dans un curry doux à mi-fort fait avec du yogourt, de la crème ou de lait de coco. Les recettes sont très variées et le Korma se prête pour cuisiner la viande, le poisson et les légumes. Ingrédients: Cardamome verte, Coco râpé, Noix de Cajou, Amandes effilées, Cannelle de Ceylan, Gingembre en morceaux, Girofle en clous, Poivre Noir de Malabar, Nigelle, Garam Massala piquant, Curcuma.	
	Epices pour carbonnades LCA Belgique	Sucre d'érable, sucre roux, épices, sel, saveurs naturelles, huile de canola. Sans gluten	
	Epices pour couscous LCA Belgique	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 LCA Belgique	Ingrédients: sel de Guérande, poivres blanc et noir, poivre de Sichuan, épices spéculoos (cannelle, muscade, girofle, anis, gingembre), sucre de canne roux. A saupoudrer légèrement sur votre foie gras.	





Liste des produits au 27 septembre 2018



Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Epices pour Paëlla LCA Belgique	Ingrédients: curcuma, paprika, carvi, romarin, fenouil, fénugrec, ail, sel. Ce mélange est destiné à la préparation du riz et de la sauce pour la paëlla.	
	Epices pour pain d'épices	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 cuillères, selon votre goût.	
	Epices pour rhum arrangé LCA Belgique	Sucre roux, écorce d'orange amère, gingembre, badian, baies roses, citronnelle, cannelle, hibiscus, feuille d'oranger, vanille. Verser les épices dans un litre de rhum agricole et.... attendre... min 2 mois ;{	
	Epices pour speculoos	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.	
	Epices pour tajines LCA Belgique	Utilisation : dans les tajines de poulet, agneau, poisson. Ingrédients: Ail en poudre, Paprika doux, Coriandre en feuilles, Coriandre en grains, Piments oiseau, Ecorces de citron, Curcuma, Fenugrec, Fenouil en grains, Poivre Noir Du Viet Nam, Moutarde en graine blonde, Cannelle de Ceylan, Ecorces d'orange	
	Epices pour vin chaud LCA Belgique	Ingrédients: sucre roux, cannelle, girofle, orange amère, citronnelle, combava. 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 pour grillades & BBQ LCA-Belgique	Mélange d'herbes de Provence, niore, paprika, persil, ail, échalotte, sel, sucre de canne roux. Utilisation : grillades, barbecue.	



\$ #

% &

Le Farigoulo est un mélange d'herbes aromatiques d'origine Provençale composé de thym, romarin, sarriette, basilic, ail et lavande.

France

Gomasio

Le goma-sio, du japonais goma (sésame) et shio (sel) est un condiment à saupoudrer sur les aliments. Les graines de sésame et le sel sont légèrement grillés puis broyés pour en faire un mélange homogène.

LCA Belgique

Graines à roussir

Cumin, carvi, fénugrec, moutarde blonde, sésame blanc.

Belgique

La bombe "4F" Harissa

Vous cherchiez un mélange ... heu ... disons ... relevé ? Vous avez trouvé. Notre Harissa, bombe "4F" est là pour vous. Avec modération, donc ! Ingrédients: Piments oiseau, ail, sel marin, carvi, cumin, coriandre, menthe douce

LCA Belgique

Mélange "Antiox"

Un mélange de curcuma de Madagascar, de poivre noir de Madagascar et de gingembre. Non seulement bon, mais excellent pour la santé, en plus ! Sur une suggestion de Laurence, de la Boutique Amarante à Virton.
<http://www.amarante.eu/>

LCA Belgique

Mélange "Fin Bec" pour fondue de viande

A la demande de l'épicerie fine "Au Fin Bec" à Rochefort, un mélange complexe et parfaitement bien équilibré, à saupoudrer sur le morceau de viande que vous venez de sortir de la fondue.

LCA Belgique

Mélange "Route de la soie", canard et volaille fine

Un mélange savamment dosé pour aromatiser vos volailles fines en sauce. Ingrédients: baies de genévrier, cannelle de Ceylan, poivre de Sichuan, badiane, cardamome, pétales de roses, poivre noir de Madagascar et sel de Guérande. Sans oublier la touche magique de Gene !

LCA Belgique

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

! " #

(#) * "