



Liste des produits au 10 juin 2024



Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
1. Poivres / faux poivres	Baies de Mack Khen Laos	Cette baie est récoltée dans les montagnes au Nord du Laos. Extrêmement riche en huile essentielle, cette épice est très utilisée dans la cuisine laotienne. Notes de dégustation : Son élégance aromatique lui permet de s'accorder aussi bien avec les viandes blanches que rouges, voire avec les poissons, sur des salades, avec des fruits ou du chocolat.	
	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, ...	
	Lepwâvrâgégé LCA-Belgique	Mélange réalisé à la demande de tante Ghislaine. Ben, on a adoré, alors on vous le propose pour aromatiser: poulet, viandes blanches et salades. Ingrédients: poivre noir, coriandre en grains, cardamome verte.	
	Mélange 3 poivres Belgique	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. Ingrédients: poivre du Brésil, poivre blanc de muntok, baies roses.	
	Mélange 5 baies de poivres Belgique	Un mélange de poivres et de baies artistiquement dosé pour vos préparations. Ingrédients: poivre du Brésil, poivre blanc de malabar, poivre vert déshydraté, poivre de jamaïque, baies roses	
	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. 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.	
	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.	

TOP 25

NEW

Remarque

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

Page 1/37





Liste des produits au 10 juin 2024



Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	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 Cambodge AOP	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.	
	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 Guatémala	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.	

Remarque

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

Page 2/37





Liste des produits au 10 juin 2024



Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	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!	
	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 frais de Kampot au sel Cambodge AOP	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 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 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.	

TOP 25

TOP 25

Remarque

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

Page 3/37





Liste des produits au 10 juin 2024



TOP 25

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Poivre Noir de Kampot Cambodge	Si vous cherchez un tout bon poivre noir pour garnir votre moulin, vous le tenez entre vos mains. Réputé être l'un des meilleurs poivres au monde, le Kampot développe des arômes forts et délicats qui subliment tous vos plats. Les poivres de Kampot, région du Cambodge, bénéficient d'une AOP afin de les distinguer des contrefaçons de moindre qualité.	
	Poivre Noir de 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, fraîchement moulu, en touche finale.	
	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	À 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 moulin au dernier moment pour qu'il conserve tous ses arômes.	

Remarque

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

Page 4/37





Liste des produits au 10 juin 2024



Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Poivre noir fumé de Kampot Cambodge	Reconnu comme l'un des meilleurs poivres au monde, le Poivre Noir de Kampot est cultivé de façon traditionnelle et organique. Le fumage à froid du Poivre Noir de Kampot accentue son côté boisé.	
	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 Cambodge AOP	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 Andaliman - Batak Indonésie	Baie du nord de l'île de Sumatra. Plutôt rare, elle est traditionnellement récoltée par le peuple Batak. Proche du Timut ou des baies de Sansho, en plus petite. Les baies sont suspendues en grappe à de petites branches qui se consomment aussi. Au nez, il possède un parfum très frais, fortement citronné, d'où son nom de baie citron. En bouche, on retrouve la fraîcheur et l'agrumes, la sensation de piquant ressentie est en fait une propriété anesthésiante très agréable sur la langue, car ce faux poivre ne pique pas.	
	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! A 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	

TOP 25

Remarque

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

Page 5/37





Liste des produits au 10 juin 2024



Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
TOP 25	Poivre vert de Sichuan 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.	
	Poivre vert déshydraté de Kampot Cambodge	Le Poivre de Kampot Vert Déshydraté est le nouveau produit exclusif de La Plantation ! Réhydraté ou simplement moulu ou concassé sur votre plat, vous retrouverez toute la fraîcheur et le délicat piquant du Poivre de Kampot frais. A essayer absolument !	
2. Vanille	Vanille "Premium" 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" 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.	
3. Mélanges TOP 25	"Route de la soie", canard et volaille fine Belgique	Un mélange savamment dosé pour aromatiser vos volailles fines en sauce. Un magret de canard déglacé au jus d'orange, une pointe de miel et les épices font un met magique! Ingrédients: baies de genévrier, badiane, pétales de roses, poivre de sichuan, sel de guérande, cardamome verte, cannelle.	
	Arrabiata Belgique	Puissant, relevé, tout en arômes, ce mélange classique d'herbes et d'épices plaira aux amateurs de cuisine italienne. Un accompagnement parfait pour vos pâtes. Ingrédients: niore, oignons, ail, romarin, basilic, persil, sel, piment de Cayenne	
	Bruschetta Belgique	Un délicieux mélange, bien équilibré, pour vos Bruschettas. La Bruschetta est un pain tartiné de sel et d'huile, de saucisse, ou de légumes comme la tomate ou les courgettes avec de la mozzarella. Ingrédients: Origan, oignon, ail, niore, échalote, tomate séchée, poivron vert, poivron rouge, basilic, poivre noir, sel, piment d'Alep.	

NEW

Remarque

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

Page 6/37





Liste des produits au 10 juin 2024



Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
NEW	Chaimen Belgique	Le chaimen est un mélange d'épices arménien qui agrément de nombreux plats de viande (Basterma) et de légumes. Il est principalement utilisé pour saler les viandes et les saucisses, bien qu'il puisse également être utilisé dans des soupes, des ragoûts ou comme trempette pour les pains plats. Lorsqu'il est utilisé comme marinade ou trempette, il est incorporé au concentré de tomate et mélangé avec du persil, des gousses d'ail écrasées et de l'huile d'olive. Ingrédients: Paprika, fénugrec, ail, cumin, poivre noir, sel, poivre de Jamaïque, piment de cayenne.	
NEW	Chapelure aux épices Belgique	Cette chapelure délicatement parfumée d'épices pour réaliser toutes les panures avec plus de goût. Convient aussi bien pour les escalopes de viande, que pour le poisson et les légumes. Ingrédients: chapelure, oignons, coriandre en feuilles, poivre noir, sel, curcuma, carottes, échalote, girofle.	
TOP 25	Chimichurri Belgique	Le chimichurri est un condiment sud-américain. A mélanger avec de l'huile d'olive et une pointe de vinaigre de vin (ou de Xérès) pour former une pâte de type pesto, délicieuse sur les grillades, le poisson, l'agneau, les légumes grillés ou, simplement, sur un bout de pain. Ingrédients: oignons, persil, coriandre en feuilles, origan sauvage, sauge, ail, cumin, poivre noir, piment de Cayenne.	
TOP 25	Cub' bouillon Belgique	Remplacez vos cubes de bouillon par ce mélange d'herbes aromatiques beaucoup plus naturel. A utiliser dans les soupes, sauces, bouillons et marinades. Une CàS dans l'eau du riz pour un résultat délicieusement parfumé et goûtu. Ingrédients: Feuilles de livèche, oignons, curcuma, ail, poivre noir, sel marin, carottes, échalotes, clous de girofle.	
NEW	Curry Breizh Le Comptoir Africain	Un mélange d'inspiration indienne mais imaginé en Bretagne! Légèrement pimenté, il convient très bien aux crustacés et poissons. Ingrédients: Sarrasin toasté, curcuma, coriandre, gingembre, persil, poivre noir, fenugrec, cannelle, cardamome et piment fort.	
	Dukkah Belgique	Originaire d'Egypte, délicieux sur les salades, toasts, dans la farce. Ingrédients: NOISETTES grillées, PISTACHES grillées, graines de coriandre, graines de tournesol et carvi, torréfiés ensemble, de SESAME torréfié, d'un peu de poivre, de paprika doux et d'un soupçon de menthe. Ingrédients: noisettes, sésame doré, pistaches, paprika doux, menthe douce, coriandre en grains, pignons de pin, graines de tournesol, carvi, poivre noir du viet nam	
	Epices BBQ fumées 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 pour la cuisine au grand air. Mais rien n'interdit de l'utiliser pour la cuisson à la poêle ou au four, bien au contraire. Ingrédients: sel, sucre roux de canne, oignons frits, paprika fumé, coriandre, poivre noir, paprika, ail, sucre à la cannelle, cumin, romarin, thym, persil.	

Remarque

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

Page 7/37





Liste des produits au 10 juin 2024

Kraft →



Bocaux →



Verrines →



TOP 25

NEW

NEW

TOP 25

TOP 25

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Epices cajun (Poulet) Belgique	Le cajun indispensable à la fameuse recette du jambalya, goûté et parfumé. Utilisation : poulet, dry rub, cuisine américaine, viande, poisson, barbecue, pdt sautées, plancha,... Ingrédients: paprika fumé, ail, origan en feuilles, thym, poivre noir du viet nam, sel, cumin entier, oignons frits, moutarde en graine blonde, piments "oiseau".	
	Epices cuisine américaine Belgique	Un mélange doux et harmonieux qui se marie avec une darne de saumon, un roti de porc à l'ananas, des pommes de terre au four, et permet, biensûr, de réaliser de formidables spare-ribs caramélisés comme là-bas. Ingrédients: sucre roux, coriandre, SESAME, doré, ail, cumin, fébugrec, poivre noir, oignons, sucre d'érable, poivron rouge.	
	Epices Gyros Belgique	Le gyros est un dérivé grec du plat turc döner kebab, composé de viande (souvent de porc mais aussi de poulet, de dinde, de veau, de boeuf ou d'agneau), de tomate, d'oignon et de sauce tzatziki, le tout servi dans du pain pita. Ingrédients: herbes de Provence, paprika, coriandre, cumin, sel, poivre noir, moutarde, fenouil et ail.	
	Epices poulet rôti France	Simple et efficace, ce mélange aux notes fumées grâce au paprika fumé relèvera sans trop piquer vos poulets grillés.	
	Epices pour carbonnades Belgique	La douceur subtile du sucre d'érable cristallisé donne une sauce carbonnades fine et délicieuse. Les canadiens apprécient ce mélange sur le saumon, viandes rouges, porc,... grillés au bbq. Ingrédients: Sucre d'érable, sucre roux, poivre noir, paprika, poivron rouge, ail, persil, aneth, sel, saveurs naturelles, huile de tournesol, acide citrique. Sans gluten	
	Epices pour chocolat chaud Belgique	Un délicieux mélange pour agrémenter vos chocolats ou laits chauds, réconfort indispensable à nos longues soirées d'hiver qui s'annoncent. 1 Càc par litre de préparation. Mélanger au lait encore froid pour que les épices infusent bien tout le temps de la cuisson. Ingrédients: Cannelle, badiane, girofle, muscade, coriandre, gingembre, poivre noir	
	Epices pour couscous Le Comptoir Africain	Utilisation : préparation de plats épicés tels que le couscous. Ingrédients: paprika doux, cumin entier, ail, coriandre en grains, poivre noir, carvi, curcuma et sel marin. Nouvelle recette.	

Remarque

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

Page 8/37





Liste des produits au 10 juin 2024



Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Epices pour crumble LCA Belgique	Idéal dans le crumble, les compotes de pommes ... Ingrédients: sucre, cannelle en poudre, girofle en poudre, noix de muscade en poudre,	
TOP 25	Epices pour grillades & BBQ LCA Belgium	Pour sublimer vos grillades, BBQ et marinades. Ingrédients: herbes de provence, niora, sel, sucre roux de canne nature, persillade, paprika fort, ail	
	Epices pour Paëlla LCA Belgique	Ce mélange est destiné à la préparation du riz et de la sauce pour la paëlla. Ingrédients: curcuma, paprika, carvi, romarin, fenouil, fénugrec, ail, sel.	
	Epices pour pain d'épices France	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 cuillerées, selon votre goût. Ingrédients: cannelle, badiane, girofle, cardamome.	
	Epices pour rhum arrangé LCA Belgique	Laissez macérer 50 gr d'épices entières dans 1 litre de rhum agricole et... attendre... min 1 mois ;{ et max 6 mois. Goûtez régulièrement. Ingrédients: sucre roux de canne nature, oranges, citronnelle, écorces d'oranges, cannelle, ananas, badiane et vanille bourbon.	
	Epices pour speculoos LCA Belgique	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.	
TOP 25	Epices pour tajines LCA-Belgique	Utilisation : dans les tajines de poulet, agneau, poisson. Ingrédients: coriandre en grains, curcuma, moutarde blonde, cannelle de Ceylan, paprika doux, fénugrec, fenouil, coriandre en feuilles, écorces de citron, poivre Noir Du Viet Nam, écorces d'orange, piments oiseau..	

Remarque

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

Page 9/37





Liste des produits au 10 juin 2024

Kraft →



Bocaux →



Verrines →



Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Epices vin chaud 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. Ingrédients: sucre roux de canne nature, écorces d'orange, cannelle cassia , cardamome verte, clous de girofle, badiane (anis étoilé) , vanille "premium"	
	Farigoulo LCA Belgique	Le Farigoulo est un mélange d'herbes aromatiques d'origine provençale. Ce mélange peut remplacer le mélange herbes de provence dans différents plats, pour les parfumer de façon plus prononcé avec le lavandin. Ingrédients: Thym, romarin, sarriette, basilic, ail et lavande.	
TOP 25	Fines herbes et citron "Gremolata" Belgique	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. Ingrédients: fines herbes, sel, ail, carottes, poivron rouge, sucre, huile de tournesol, huile de citron, acide citrique, épices.	
TOP 25 NEW	French Potatoes Le Comptoir Africain	Un mélange savamment dosé pour faire de délicieuses pommes de terre au four. Ingrédients: sel rose de l'himalaya , herbes de provence, oignons, niora, sel viking, poivre vert déshydraté	
NEW	Golden Milk Latté Comptoir Africain	Cette préparation d'origine indienne que l'on retrouve sous le nom de haldi ka dooh est l'équivalent de notre grog ou de notre lait chaud avec du miel. Laissez infuser à feu doux pendant 10 minutes. Au moment de servir, ajoutez du miel selon votre goût. Ingrédients: cannelle, curcuma, gingembre, , poivre noir	
	Gomasio France	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. Ingrédients: Sel, SESAME blanc.	
	Graines à rousir Belgique	Le mélange parfait d'épices à ajouter sur certains plats tels que le poulet grillé. Ingrédients: Cumin, carvi, fénugrec, moutarde blonde, sésame blanc.	

Remarque

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

Page 10/37





Liste des produits au 10 juin 2024

TOP 25
NEW

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Harissa à la rose LCA Belgique	Délicieusement parfumé par les pétales de roses et finement rehaussé par des piments "langue d'oiseau", ce harissa peut être saupoudré sur vos plats ou mélangé avec de l'huile d'olive et de l'eau de rose pour en faire une pâte. À essayer sur une poêlée d'aubergines, miam! Ingrédients: poivron rouge, pétales de rose, ail, sel, piments "oiseau".	
	Harissa doux à la menthe LCA Belgique	Un harissa, légèrement relevé, mais bénéficiant de la fraîcheur de la menthe. Ingrédients: cumin, carvi, muscade, anis, gingembre, coriandre, fenouil, girofle, piment, curcuma, basilic, romarin, thym, sarriette, origan, sel, paprika et piment cayenne, menthe	
	La bombe "4F" Harissa LCA Belgique	Vous cherchiez un mélange ... heu ... disons ... relevé ? Vous avez trouvé. Notre Harissa, bombe "4F" est là pour vous. Avec modération, donc ! Ingrédients: piments oiseau, coriandre en grains, ail, menthe douce, cumin entier, carvi, sel	
	Mélange "Antiox" Belgique	Un mélange de curcuma de Kampot, de poivre noir de Madagascar et de gingembre. Non seulement bon, mais excellent pour la santé, en plus ! Ingrédients: curcuma de Kampot, gingembre, poivre noir.	
	Mélange 1001 nuits LCA Belgique	Mélange d'épices d'Orient, doux et riche en saveur, utilisé pour parfumer tout en couleurs vos plats de viande et de poisson blanc, légume, poêlée, sauce, crème, ragoût, papillote, vinaigrette et mayonnaise, riz, pâte, soupe, marinade... Ingrédients: badiane, cannelle, cardamome, CÉLERI, coriandre, cumin, curcuma, estragon, fenugrec, gingembre, clous de girofle, feuilles de laurier, muscade, oignons, pétales de rose, piment, poivre noir, sel	
	Mélange 4 baies Jacques Bourgeois LCA-Belgique	Un mélange très frais et équilibré de poivre noir du Vietnam, de blanc de Muntok, de poivre vert de Sichuan et de baies roses de Madagascar. Parfume délicieusement vos plats, en particulier, salades et poissons. Quelques tours de moulin juste avant de servir. Ingrédients: poivre du brésil, poivre blanc de muntok, baies roses, poivre vert de sichuan	
	Mélange 4 épices (En fait, 7 ...) Belgique	Idéal pour de nombreuses recettes asiatiques, mais aussi, pour la réalisation de cookies, spéculoos, etc... Ingrédients: Gingembre, cannelle, muscade, fenouil, badiane, girofle et poivre noir.	

Remarque

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

Page 11/37





Liste des produits au 10 juin 2024



Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
NEW	Mélange 7 épices libanais Belgique	Mélange d'épices emblématique de la cuisine libanaise et levantine, au même titre que le Zaatar. Aussi appelé poivre libanais. Mélange d'épices utilisé quotidiennement au Liban, mais aussi dans la cuisine arménienne, grecque et turque. Epicé, saveur chaude et subtile, à l'image de la cuisine de la région. Ingrédients: mahlab, noix de muscade, poivre du Brésil, cannelle cassia, gingembre en morceaux, poivre de jamaïque, clous de girofle	
	Mélange antillais pour salades LCA Belgique	Un mélange bien équilibré, tout en fraîcheur. Suggestion: le mélanger avec un jus de citron et, pourquoi pas, une bonne huile d'olive ... Ingrédients: Ciboulette, colombo, SESAME, ail, coriandre et gingembre.	
	Mélange asiatique LCA Belgique	Délicieux dans les salades, comme finir sur des sushis. Ou simplement avec un peu d'huile d'olive pour tremper l'apéritif. Ingrédients: sésame grillé aux épices, sésame grillé au wasabi, sésame noir	
TOP 25	Mélange Berbéré Belgique	Préparation d'épices bien piquante très utilisée en Éthiopie. En Europe, le Berbéré est recherché car il peut avoir la même fonction culinaire que le paprika tout en étant plus aromatique. À utiliser dans les plats en sauce, sur la viande blanche et les légumes, en particulier, patates douces, carottes, potirons. Ingrédients: paprika fort, cumin, gingembre, fenugrec, piments rouges pili-pili, sel, ail, cardamome verte, poivre noir, coriandre, cannelle, curcuma, girofle.	
	Mélange brochettes Belgique	Un mélange savamment dosé, pour vos brochettes, sur du poulet, du porc, du boeuf. Sur une idée de Myriam Baya. www.lacuisinecestsimple.com Ingrédients: cannelle, cumin, coriandre en grains, ciboulette tubulaire, gingembre, sésame blanc, coriandre en feuilles, ail, menthe douce.	
NEW	Mélange carottes à l'orientale Belgique	Sur une idée excellente (comme d'habitude), de Myriam Baya. Un mélange finement balancé transcendera vos carottes. Ingrédients: paprika doux, cumin entier, gingembre en morceaux, cannelle cigarette, coriandre en feuilles, clous de girofle	
	Mélange Colombo Belgique	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. Ingrédients: curcuma, cumin, coriandre, cardamome, galanga, fenugrec, MOUTARDE, girofle, ail.	

Remarque

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

Page 12/37





Liste des produits au 10 juin 2024



Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Mélange créole Belgique	Un mélange doux, suave et ensoleillé comme là-bas. Utilisation: poulet, poisson, scampi, légumes, panure. Ingrédients: Curcuma, coriandre, origan, fenugrec, cumin, gingembre, coco, oignons, poivrons verts, piment d'Alep, muscade, cardamome, girofle.	
	Mélange Gin Belgique	Savamment conçu par l'équipe du Comptoir Africain au grand complet, dans un intense moment expérimental passé à tester minutieusement la saveur du mélange dans le Gin ... :) On vous rappelle quand on a récupéré ... Ingrédients: baies de genévrier, écorces d'orange, zestes de combava, cardamome, baies roses de Madagascar.	
	Mélange GIN La Baraque à Vrac Belgique	Savamment conçu par l'équipe du Comptoir Africain au grand complet, dans un intense moment expérimental passé à tester minutieusement la saveur du mélange dans le Gin ... :) Sur une idée de La Baraque à Vrac à Thuin. On vous rappelle quand on a récupéré ... Ingrédients: baies de genévrier, pétales de roses, baies roses, cardamome verte	
	Mélange Gravelax Belgique	Le gravlax (du suédois gravlax, « saumon séché » ou « saumon enterré ») est une spécialité culinaire des cuisines traditionnelles nordiques, à base de filets de saumon cru longuement marinés, macérés, et séchés avec du sel, du sucre, du poivre et de l'aneth. Ingrédients: moutarde blonde, aneth, sucre roux de canne, écorces de citron, gingembre, poivre de sichuan, sel, cardamome verte.	
	Mélange guacamole Belgique	Guacamole est un mot castillan, dérivé du mot nahuatl ahuaca-mulli, signifiant littéralement « sauce à l'avocat ». Avant la conquête espagnole du Mexique, le guacamole était une préparation culinaire faite à base d'avocat, de tomates, de piment frais et de sel. Ajouter à notre mélange de la tomate, de jus de lime ou de citron. Ingrédients: coriandre en feuilles, ail semoule, persil, cumin, paprika fort, niora, noix de muscade, sel, poivre.	
	Mélange italien Belgique	Un mélange harmonieusement dosé idéal pour les préparations tomatées, bruschetta, pizza, dans la bolognaise,... Un de nos grands succès, Laura en fait 12 kilos tous les jours (qu'elle dit ...) NOUVELLE RECETTE SANS SEL. Ingrédients: origan en feuilles, niora, persillade, ail, tomates, basilic, romarin	
	Mélange Kefta Belgique	Il est particulièrement adapté à la réalisation de boulettes de viande de boeuf, ou d'agneau, bien évidemment, mais sera également idéal pour la préparation de vos farces et marinades. Ingrédients: Gingembre, cumin, paprika, poivre noir, oignon, ail.	

NEW

TOP 25

Remarque

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

Page 13/37





Liste des produits au 10 juin 2024



TOP 25

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Mélange Lahmacun pour Grillades & Marinades Belgique	Lahmacun est l'un des classiques très consommés et très appréciés de la cuisine turque. Il est idéal pour les légumes grillés et pour les marinades de viandes. À la sortie du four, senteurs, saveurs et arômes chatouilleront les narines et aiguïseront les appétits. Ingrédients: oignons, ail, tomates, poivrons rouges, poivrons verts, poivre noir, cumin, graines de coriandre, paprika doux et feuilles de coriandre.	
	Mélange omelette Belgique	Un mélange bien équilibré, pour transcender vos omelettes. Ingrédients: oignons, échalotes, poivrons rouges, poivrons verts, ail, tomates, origan, ciboulette, poivre noir du Viet Nam. SANS SEL !!!	
	Mélange pour merguez Comptoir Africain	Si vous souhaitez assaisonner votre haché pour en faire des merguez, vous avez trouvé le mélange qu'il vous faut. Ingrédients: cumin entier, ras el hanout rouge, ail, poivre noir du viet nam, fenouil en grains, carvi, origan sauvage de montagne, menthe douce, coriandre en grains, piment de Cayenne, persil	
	Mélange pour poisson Belgique	Un mélange d'herbes artistiquement dosé pour vos préparations de poissons dont les papillottes et marinades. Ingrédients: estragon, basilic, fenouil, laurier, romarin, aneth.	
	Mélange pour viandes Belgique	Ce mélange d'herbes aromatiques donne une saveur parfumée à vos grillades de viande ou rôti d'agneau au four. Ingrédients: Thym, romarin, basilic, sarriette, lavandin, marjolaine.	
	Mélange pour vinaigrette Belgique	Pour apporter du goût et une touche de fantaisie à vos vinaigrettes. Ingrédients: Tomates, poivrons, ail, oignons, persil, ciboulette, fleur de sel, basilic, origan, piment, thym.	
	Mélange Thaï doux LCA-Belgique	Un mélange fleuri, convient pour la cuisine asiatique et les works. Ingrédients: paprika doux, échalotes, poivrons verts et poivrons rouges, feuilles de coriandre, graines de coriandre, combava, gingembre, carvi, cannelle, poivre noir, badiane, sucre roux de canne, ail. SANS SEL	

NEW

Remarque

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

Page 14/37





Liste des produits au 10 juin 2024



Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Mix fondue, raclette & gratin de fromage Belgique	Un mélange savamment dosé. À saupoudrer sur le morceau de pain que vous venez de sortir de la fondue ou sur la raclette. Une bonne pincée dans votre béchamel ou sur le fromage à gratiner fera merveille. Ingrédients: poivre noir de Madagascar, muscade, ail, paprika doux, carvi.	
TOP 25 NEW	Pasta "Papa" Belgique	On ferme les yeux, on goûte, on hume, et on a l'impression que c'est la Mama qui vient de déposer un beau plat de pâtes bolo sur la table. COME A CASA ! Sauf que c'est papa Bernard qui a imaginé ce beau mélange goûtu, parfumé, équilibré. Donc rendons à Bernard ce qui...;) Et rien à redire, si ce n'est "Encore !". Ingrédients: Laurier, Sel, Sauge, Basilic, Thym, Oignons, Paprika doux.	
NEW	Patatas Bravas Comptoir Africain	Reines des tapas, plat typique de l'Espagne, les patatas bravas, c'est la première chose qu'on commande quand on met le pied en Espagne ! Ingrédients: tomates, poivrons rouges, sucre roux de canne nature, ail, sel, piment de Cayenne	
	Persillade LCA-Belgique	La persillade est un mélange fin d'ail, persil et échalote. Ajoutée en fin de cuisson pour parfumer les plats, elle assaisonne aussi les pommes de terre poêlées, les grillades de poisson. Enfin, il permet de réaliser un beurre à l'ail parfait. Ingrédients: persil, ail, échalotes.	
NEW	Rub pour grillades de viande Belgique	Pour être le roi du barbecue ! Appliquer sur la viande avant cuisson, en frottant celle-ci avec le mélange sec, comme pour un massage, pour que les épices pénètrent et donnent du goût à la viande. Ingrédients: Sucre de canne, paprika fumé, poivre vert fermenté, sel, ail, sel arôme fumé, fenouil, thym.	
	Saté Java	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. Ingrédients: CACAHUETES, sucre, piment, quatre épices, huile de tournesol, sel, SESAME, CREVETTES, ATTENTION: ALLERGENES CONTENUS: CACAHUETES, SESAME, CREVETTES.	
	Schichimi Togaraschi Japon	Idéal à saupoudrer sur les nouilles soba ou udon chaudes, dans la soupe miso, les soupes, les brochettes de poulet et de viandes blanches ou rouges, les légumes saumurés, les salades de crudités, les carpaccios, les tartares de viandes ou de poissons, les légumes sautés, les marinades (viandes et poissons) etc. Shichimi et miso font un excellent mariage ! Ingrédients: sésame noir, sésame blanc, pavot bleu, gingembre, cocktail d'algues, dulce déshydratée (palmaria palmata), laitue de mer, nori, poivron rouge, yuzu, piment, poivre blanc, baies de Sichuan.	

Remarque

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

Page 15/37





Liste des produits au 10 juin 2024



Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
NEW	Sébâh Stieng Hâi Hô LCA-Belgique	Nous devons cette absolute tuerie (si, si) à Sébastien Hayot, de Cook-it-up (www.cook-it-up.be et www.lescoursdecuisine.be), qui mélange le tout dans moitié-moitié sauce soja et eau, porte le tout à ébullition 1 minute, laisse infuser 1/4h, et dilue avec le jus d'un citron vert. Ingrédients: citronnelle, sucre de canne, combava, poivre, gingembre, piment vert.	
	Sel pour foie gras LCA Belgique	Ce mélange sale et parfume le foie gras. A saupoudrer légèrement sur votre foie gras. Bien sûr, c'est aussi savoureux avec du pâté et d'autres les viandes. Ingrédients: fleur de sel de l'île de Ré, sucre roux de canne, cannelle, muscade, girofle, gingembre, anis, badiane, poivre noir de Malabar, poivre de Sichuan.	
	Sésame grillé à l'umé Japon	Les graines de sésame torréfiées (qu'elles soient aromatisées à la bonite séchée, au wasabi ou à la prune) font partie des furikake, assaisonnements traditionnels japonais. Le parfum, la saveur et la fraîcheur de la prune umé sont bien présents. A déguster sur les salades, fromages frais ou, traditionnellement, sur les poissons cuits, crus et sushis. Ingrédients: SÉSAME torréfié, E621, E635, sucre, acidifiant E330, chou rouge, bonite (poisson), assaisonnement fermenté, shiso, umé.	
	Sésame grillé au wasabi Japon	Les graines de sésame blanc grillées au wasabi font partie, au Japon, des furikake, condiments traditionnels très populaires sur le riz blanc et dans la cuisine japonaise traditionnelle. Utilisez les pour rehausser une assiette de riz blanc un poisson cru ou cuit, pour réaliser de petits feuilletés apéritifs et des tartares avec du piquant. Ingrédients: SÉSAME torréfié, sel, sucre, chlorella, E621, E635, wasabi poudre, piment rouge, acidifiant, E260.	
TOP 25	Sésame grillé au Yuzu Japon	Les utilisations de ces graines de sésames au yuzu sont nombreuses : pour accompagner un plat de riz, pour agrémenter une salade ou un poisson cru. L'association du Yuzu et du sésame donne un vrai plus à de très nombreux plats. Quelques pincées suffiront à faire voyager vos papilles jusqu'au pays du soleil levant ! Ingrédients: SÉSAME, jus de yuzu, sucre, sel, E621, colorant carthame, SOJA.	
TOP 25	Sésame grillé aux épices Japon	Délicieuses graines de SÉSAME grillées, légèrement salées et relevées d'un mélange d'épices typiquement japonais. Elles existeront votre créativité, à l'apéro sur des cubes de fromage, sur le poisson cru ou cuit, sur les sushis ou, encore, simplement sur un sandwich. Ingrédients: SÉSAME torréfié, sucre, ail, paprika, sel, sauce SOJA, dashi de kombu, piments rouges, E160c, E635, sauce poisson, E330.	
	Sucre céleste LCA Belgique	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 bleuets (sans oublier la touche magique de Geneviève), est fabuleux pour sucrer les yaourts, les crêpes et les crèmes brûlées!	

Remarque

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

Page 16/37





Liste des produits au 10 juin 2024



Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
NEW	Taboulé Le Comptoir Africain	En arabe, taboulé signifie salade assaisonnée. Un assemblage d'épices tout prêt qui donnera à vos taboulés et salades une fraîcheur et un parfum estival. Ingrédients: tomates, écorces de citron, menthe douce, citronnelle, oignons, ciboulette persil, poivre noir, sel.	
	Tandoori Le Comptoir Africain	On connaît le fameux poulet tandoori, mais ce mélange 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. Ingrédients: paprika fort et paprika doux, ail, cumin, poivre, CELERI, carvi, romarin, girofle, cannelle, gingembre, coriandre et curcuma. SANS SEL NI COLORANT.	
NEW	Tarte à la citrouille Le Comptoir Africain	L'épice pour tarte à la citrouille, également connue sous le nom d'épice à la citrouille, est un mélange d'épices américain couramment utilisé comme ingrédient dans la tarte à la citrouille. Ingrédients: mélange 4 épices (en fait, 7 ...), poivre de jamaïque, cardamome verte	
TOP 25	Tikka Massala LCA-Belgique	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. Ingrédients: paprika fort, garam massala piquant, curcuma, cumin, coriandre en grains, gingembre en morceaux, piment de Cayenne, sel, menthe douce, fenugrec, cardamome verte, ail, cannelle de Ceylan, carvi	
TOP 25	Toutampwâvron LCA-Belgique	Un mélange savoureux et parfumé, multi-usages. C'est vraiment bon sur tout ! Et, peut-être en particulier, sur un fromage blanc ou de l'avocat. Ingrédients: nióra, sucre roux de canne nature, oignons, ail, poivrons rouges, poivrons verts, paprika doux, tomates, sel, poivre du Brésil, chili, origan sauvage de montagne	
	Tzatziki LCA Belgique	Le tzatziki est un mezzé grec et turc, qui peut être utilisé pour la réalisation de sauces ou pour saupoudrer les préparations. Utilisation : Mélangez du yaourt grec, concombre râpé et ces herbes dans une délicieuse trempette. Ingrédients: aneth, menthe douce, ail, poivre blanc du vietnam, sel	
	Vadouvan LCA Belgique	Sur un poulet, un poisson, sur une poêlée de légumes, dans une casserole de moules !! Inutile de moudre, juste déposer le vadouvan sur la préparation et mélanger. Ingrédients: coriandre, cumin, fenugrec, curcuma, ail, oignon, échalote, carvi, poivre noir, asa foetida, feuilles de curry (kaloupilé), urid, MOUTARDE, huile de colza, Huile de SESAME, girofle.	

Remarque

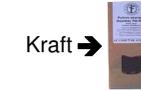
Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

Page 17/37





Liste des produits au 10 juin 2024



Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Vitoulets de Peissant LCA Belgique, Peissant	Déjà, parce qu'on est de Peissant, et fiers de l'être ! Ensuite, parce qu'il n'y a aucune raison que les boulets à la liégeoise ou sauce "lapin" ou les ballekes de Bruxelles soient plus célèbres que nos vitoulets de Peissant ! Non mais des fois !! Ingrédients: noisettes, sésame doré, pistaches, menthe douce, coriandre en grains, carvi, poivre noir du viet nam	
	Zaatar LCA - Belgique	« Zaatar » en arabe veut dire « thym ». 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. Ingrédients: Origan, thym, sumac ,SESAME toasté, sel. NOUVELLE RECETTE!	
4. Currys	Curry à l'ancienne LCA Belgique	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. UTILISATION : plats de viande (porc, agneau, poulet), pois chiches, lentilles, poissons, soupes, légumes, riz, pâtes, sauces. Ingrédients: coriandre en grains, cumin entier, fenugrec, curcuma, ail, carvi, poivre du Brésil, sel, MOUTARDE en graine blonde, clous de girofle.	
	Curry de Madras Belgique	Curry est un terme générique employé principalement dans la culture orientale pour désigner une grande variété de préparations épicées servant à aromatiser principalement la cuisine d'inspiration indienne. Le curry Madras est relevé et un des plus riches en épices. Applications : cuisine indienne. À essayer dans une mayonnaise pour des dips apéritifs, ou dans une vinaigrette. Ingrédients: coriandre, curcuma, fenugrec, cumin, poivre, ail, fenouil, girofle, MOUTARDE, sel, piment fort.	
	Curry noir Le Comptoir Africain	Ce curry toasté est noir naturellement. C'est un basique de la cuisine Sri Lankaise. Ses arômes puissants sont parfaits dans un dhal de lentilles ou sur du poisson. Ingrédients: curcuma, fénugrec, cumin, nigelle, SESAME noir, charbon végétal, poivre noir.	
	Curry rouge Belgique	Mélange aux saveurs thaïlandaises pour aromatiser sauces, vinaigrettes, bouillon au lait de coco, ou encore marinade pour poisson ou viande blanche. Y ajouter de l'huile de coco pour obtenir une pâte de curry. Ingrédients: paprika doux, poivrons rouges, oignons, galanga, tomates, combava, ail, échalotes, feuilles de combava, coriandre grains et feuilles, gingembre, cumin, piments rouges.	
	Curry vert Belgique	Frais et piquant à la fois, le curry vert apporte une incomparable note d'exotisme à nos plats. Utilisation: cuisine thai, potage asiatique, poulet, scampis, poisson. Ingrédients : basilic, échalote, curcuma, coriandre feuilles et graines, galanga, combava, ail, cumin, poivre noir, piments rouges.	

TOP 25

TOP 25

TOP 25

TOP 25

Remarque

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

Page 18/37





Liste des produits au 10 juin 2024



Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Garam Massala piquant Inde	Excellent avec le mouton, les viandes blanches en sauce. Piquant modéré. Ingrédients: cumin, coriandre, girofle, gingembre, cannelle, poivre, muscade, origan, laurier, cardamome, piment fort.	
	Massalé doux Thaïlande	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,... Ingrédients : cumin, coriandre, girofle, curcuma, fenugrec, moutarde.	
	Ras El Hanout jaune Maroc	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. Ingrédients: cumin, carvi, muscade, anis, gingembre, coriandre, fenouil, girofle, piment, curcuma, basilic, romarin, thym, sarriette, origan, sel.	
	Ras El Hanout rouge Maroc	Convient particulièrement à la cuisine orientale: tajines, couscous. Mais cet excellent exhausteur de goût enrichit aussi les mijotés, bolo, soupes,... Ingrédients: cumin, carvi, muscade, anis, gingembre, coriandre, fenouil, girofle, piment, curcuma, basilic, romarin, thym, sarriette, origan, sel, paprika et piment cayenne	
5. Piments	Chili Belgique	Le chili est un mélange d'épices utilisé entre autres dans la cuisine tex-mex dont le célèbre "Chili con carne". A essayer aussi en marinade pour vos viandes grillées. Ingrédients: paprika doux, origan en feuilles, piment de Cayenne, ail, cumin entier, oignons	
	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 doux Espagne	Paprika 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.	

Remarque

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

Page 19/37





Liste des produits au 10 juin 2024



Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Paprika fort Espagne	Le paprika fort est une épice rouge au goût naturellement sucré et piquant. 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 ainsi que dans les spécialités espagnoles.	
	Peri Peri LCA Belgique	Mélanger 25 gr de Peri Peri à 100 ml d'huile de colza ou d'olive, selon votre choix et au jus d'un citron. ATTENTION: CE MÉLANGE EST PARTICULIÈREMENT FEROCÉ !!! Ingrédients: piments oiseau, paprika fumé, basilic, ail, sucre roux de canne nature, coriandre en feuilles	
	Piment Ancho Mexique	Le piment ancho tout comme le chipotle est un piment produit à partir d'un autre piment. Dans le cas du piment d'ancho il s'agit du piment poblano qui en séchant devient ancho. C'est un piment peu fort mais très utilisé dans la cuisine mexicaine. Il est d'ailleurs un des éléments principaux du plat national mexicain le nogada.	
	Piment d'Alep Turquie	Le piment d'Alep a un niveau de chaleur modéré d'environ 6 sur l'échelle de Scoville, avec un goût fruité et des nuances douces de raisin sec. Il est également décrit comme "doux, rond et avec un parfum des meilleures tomates séchées mais qui, derrière, vous gifle un bon coup." Il est également connu sous le nom de piment Halaby.	
	Piment de Cayenne langue d'oiseau Malawi	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.	
	Piment d'Espelette 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.	

TOP 25

NEW

Remarque

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

Page 20/37





Liste des produits au 10 juin 2024



Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Piment d'Espelette Vrac 250gr 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 rouges 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.	
	Piments verts Pili-Pili Madagascar	D'un vert 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.	
	Pinches Tacos Mix for Gringos Tacos, chili con carne, burritos LCA Belgique	La version pour ceux qui n'aiment pas le piquant. Composé de paprika doux, cumin entier, ail semoule, oignons, origan en feuilles, poivre du brésil, sel marin, ce mélange est parfumé, fleuri, plein de goûts et de saveurs. Ingrédients: paprika doux, cumin entier, origan en feuilles, ail, oignons, poivre du brésil, sel, piments rouges pili-pili entiers	
	Pinches Tacos Mix Hot Hot LCA Belgique	La version très relevée. !! Féroce !! Composé de paprika doux, cumin entier, ail semoule, oignons, origan en feuilles, poivre du brésil, sel marin, piments rouges pili-pili entiers (6%), ce mélange est parfumé, fleuri, plein de goûts et de saveurs. Ingrédients: paprika doux, cumin entier, origan en feuilles, ail, oignons, piments rouges pili-pili, poivre noir, sel.	
	Pinches Tacos Mix low LCA Belgique	La version légèrement relevée. Composé de paprika doux, cumin entier, ail semoule, oignons, origan en feuilles, poivre du brésil, sel marin, piments rouges pili-pili entiers (2%), ce mélange est parfumé, fleuri, plein de goûts et de saveurs. Ingrédients: paprika doux, cumin entier, origan en feuilles, ail, oignons, sel, poivre du brésil, piments rouges pili-pili.	
	Pinches Tacos Mix Medium LCA Belgique	La version "moyenne". Composé de paprika doux, cumin entier, ail semoule, oignons, origan en feuilles, poivre du brésil, sel marin, piments rouges pili-pili entiers (4,5%), ce mélange est parfumé, fleuri, plein de goûts et de saveurs. Ingrédients: paprika doux, cumin entier, origan en feuilles, ail, oignons, poivre du brésil, sel, piments rouges pili-pili.	

Remarque

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

Page 21/37





Liste des produits au 10 juin 2024



Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
NEW	Tabasco jaune	Originaire du Mexique, le piment tabasco jaune apporte une belle couleur jaune à vos préparations ainsi qu'un piquant intense aux notes de céleri et d'oignon.	
	Mexique		
	Tunèpah Mapuche	Et che n'est pas grave, je ne chuis pas ton père ... :) Un mélange de piment Ancho du Mexique, de paprika fumé, de coriandre torréfié et de sel de Guérande. Pour ceux qui aiment le Mapuche, mais ce n'est pas du Mapuche ... Ingrédients: piment ancho, coriandre en grains, paprika fumé, sel de guérande	
	LCA Belgique		
6. Condiments	Ail semoule	L'ail est l'aromate universel et incontournable dans la cuisine, il permet de rehausser les saveurs et de donner un arôme puissant à tous vos plats. En semoule, il est facile à utiliser et très savoureux.	
	Chine		
	Aneth	Pour aromatiser le poisson grillé ou fumé, vos marinades, grillades et sauces.	
	Egypte		
	Basilic	En Asie, le basilic est considéré comme une plante vivace. Dans les climats plus doux, le basilic commun est une plante annuelle. La culture du basilic nécessite un climat chaud et ensoleillé, méditerranéen ou tropical. Il peut aussi se cultiver en pays tempérés, soit en pots ou jardinières, ou en pleine terre moyennant quelques précautions lorsque la température descend en dessous de 10 °C. Le basilic préfère un sol frais et bien drainé, une exposition abritée et cinq heures d'ensoleillement quotidien.	
	Egypte		
	Céleri en grains	La graine de céleri est le fruit séché de l'Apium graveolens qui est parent, mais sans être identique, au plant de céleri. Légèrement amère, saveur et arôme semblable à celle du céleri. Appréciée pour ses nombreuses vertus et son goût intense.	
	Inde		
	Coriandre en feuilles	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.	
	Roumanie		





Liste des produits au 10 juin 2024



Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Coriandre en grains Roumanie	La coriandre en graine s'utilise pour les plats à cuisson longue et les marinades. La coriandre en poudre s'utilise avec le couscous, riz, plats marocains, sauces, viandes et poissons et surtout pour les cuissons courtes. La coriandre en dessert sublimerait ou un cake aux épices ou un pain d'épices.	
	Cumin 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.	
	Ecorces de citron Espagne	L'écorce de citron séchée s'utilise dans les mêmes quantités que l'écorce fraîche. Dans les préparations sucrées, réduire en poudre l'écorce de citron à l'aide d'un mortier ou d'un mixeur. La poudre d'écorce de citron obtenue sera incorporée à vos préparations (marmelade, sablés, cake,...).	
	Ecorces d'orange Tunisie	L'écorce d'orange séchée s'utilise dans les mêmes quantités que l'écorce fraîche. Dans les préparations sucrées, réduire en poudre l'écorce d'orange à l'aide d'un mortier ou d'un mixeur. La poudre d'écorce d'orange obtenue sera incorporée à vos pâtes à gâteau (madeleines, biscuits, cake, ...).	
	Estragon France	Les feuilles d'estragon sont utilisées, fraîches ou séchées ou en poudre pour aromatiser des plats (lasagne, crudités, sauces, poissons, ...) ainsi que les conserves au vinaigre (cornichons, variantes). L'estragon fait partie des fines herbes. Il donne la saveur principale de la sauce béarnaise ou de la sauce gribiche. Les feuilles sont aussi utilisées pour l'élaboration d'une liqueur d'estragon, une spécialité provençale.	
	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.	

Remarque

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

Page 23/37





Liste des produits au 10 juin 2024



Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Herbes de Provence	Ce mélange contient le typique herbes provençales et donnent une belle touche de une touche méridionale à vos préparatifs. Utilisez ce mélange à votre guise pour vos sauces tomate et ratatouilles ou préparations méridionales ragoûts. Egalement délicieux sur une pizza ou Il suffit de le mélanger à de la viande hachée pour pain de viande ou dans votre marinade pour le pour le barbecue. Ingrédients: Thym, romarin, laurier, sarriette, fenouil, sauge et marjolaines,...	
	France		
	Laurier en feuilles	Le beau laurier local-local, nature-nature, patiemment et amoureuxment trié et séché par mamy Carla. Hourra pour elle! 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.	
	Belgique		
	Lavande	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.	
	France		
	Moutarde en graine blonde	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.	
	Canada		
	Moutarde en graine brune	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.	
	Canada		
	Oignons	Conseil d'utilisation: l'oignon en lanière se retrouve dans de nombreux plats, pour agrémenter les sauces ... Ingrédients: Oignon SULFITE.	
	France		
	Origan	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. A ajouter en fin de cuisson pour libérer son arôme, Par ex. sur les pâtes, la pizza, bruschetta, salades pour les relever.	
	Turquie		





Liste des produits au 10 juin 2024



Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Origan sauvage Grèce	Notre origan mérite bien son nom qui vient du grec « montagne » et « éclatant ». Oui, il se plaît dans des montagnes d'Eubée ! Il y pousse naturellement en grandes touffes. On le récolte dès l'apparition des feuilles et durant tout l'été. Mis à sécher à l'ombre, il regorge d'huiles essentielles et conserve tout son arôme, inimitable dans les sauces tomates et sur les pizzas.	
	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, le gin.	
	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 Turquie	Le sumac est une épice produit à partir des baies d'un arbuste touffu de la famille des anacardiées (comme les baies roses ou les pistachiers), le rhus coriaria. 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, ...	Ananas Séché au Poivre de Kampot Rouge	L'Ananas Séché au Poivre de Kampot est un produit gourmand, riche en fibres, idéal en snack ou en cuisine. Cueillis à pleine maturité, les ananas sont gorgés de jus. Épluchés et coupés en tranches, les ananas sont trempés dans un sirop et séchés à basse température. Les tranches d'ananas gardent ainsi leur goût intense et une texture très tendre, agréable à déguster.	
	Cardamome sauvage Cambodge	La Cardamome du Cambodge est une espèce endémique qui pousse à l'état sauvage dans les forêts tropicales de la chaîne des Cardamomes. Nous avons sélectionné les meilleurs cueilleurs qui récoltent chaque fleur à pleine maturité. Les gousses sont séchées en fumoir. Une fois le paquet ouvert, nous vous recommandons de conserver la Cardamome dans un bocal fermé, à l'abri de la lumière et de l'humidité, afin qu'il conserve toute sa saveur et sa couleur. Ouvrir la gousse et broyer les graines avant usage ou les mettre dans un moulin à poivre ou à épices.	

NEW

Remarque

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

Page 25/37





Liste des produits au 10 juin 2024



Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Citronnelle Egypte	La citronnelle, verveine des Indes (ou indienne), ou lemongrass (<i>Cymbopogon citratus</i>), est une plante herbacée tropicale de la famille des Poacées (graminées), sous-famille des Panicoideae, tribu des Andropogoneae, cultivée pour ses tiges et feuilles aux qualités aromatiques (à goût de citron). Elle contient du citronellol.	
	Epine vinette Iran	L'épine-vinette ou vinettier est un arbuste pouvant atteindre jusqu'à 3 mètres de haut. Il est prisé pour ses fruits qui sont comestibles. Ses baies rouges, appelées berberis en arabe et zerehshk en perse, peuvent être consommées crues ou cuites. L'épine-vinette est utilisée pour la confection de gelée, sirops ou limonades, mais ses fruits peuvent aussi être confits et servis alors comme des câpres.	
	Feuilles de Combava (Kaffir) Madagascar	Les feuilles de combava (<i>Citrus hystrix</i> , <i>C. papedia</i>) viennent de l'arbre du même nom, un citronnier originaire de l'Indonésie. Ses feuilles sont très parfumées et peuvent être utilisées en cuisine thaïlandaise, indonésienne, cambodgienne et laotienne ainsi que dans de nombreux autres plats asiatiques.	
	Fleur de Curcuma Cambodge	Très concentré en curcumine, ce curcuma exceptionnel offre une saveur parfumée, poivrée et chaude unique avec un parfum doux proche de l'orange et du gingembre.	
	Gingembre confit de Fidji Fidji	Le gingembre est une espèce de plante originaire d'Asie. Son rhizome est employé en cuisine et notamment dans la cuisine asiatique. La cristallisation du gingembre est réalisée à chaud avec du sucre et de l'eau. Il s'emploie dans vos desserts à base de chocolat ainsi que dans vos mets salés, associé à du saumon par exemple.	
	Mangue séchée au Poivre de Kampot Rouge Cambodge	Une texture unique, le vrai goût d'une mangue mûre, les arômes exceptionnels du Poivre de Kampot Rouge sont à goûter de toute urgence. Les mangues mûrissent sur l'arbre et sont cueillies alors qu'elles sont gorgées de jus et bien sucrées. Elles sont ensuite épluchées, coupées en lamelles, trempées dans un sirop et séchées à basse température pour garder leur goût exceptionnel et une texture tendre. Pour y ajouter une surprenante touche épicée, nous y avons parsemé les tranches de mangues de Poivre de Kampot Rouge fraîchement moulu.	
	Réglisse en bâtons Syrie	La réglisse est une plante herbacée pouvant atteindre 1m50 de haut et qui pousse en buissons. On la retrouve dans les pays chauds. La partie la plus utilisée est la racine ou plutôt la tige souterraine appelée stolon. Cette racine est très sucrée. Les Grecs anciens l'ont d'ailleurs nommé Glycyrrhiza à partir des mots glukos, "sucre" et riza, "racine". En langue sanskrit, on l'appelle la racine sucrée, en chinois, herbe sucrée.	

TOP 25

TOP 25

NEW

Remarque

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

Page 26/37





Liste des produits au 10 juin 2024



Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
7. Noix, baies, racines, I	Agar Agar	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... Ingrédients: poudre d'agar agar, extrait d'algues rouges.	
	Chine		
	Badiane (anis étoilé)	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,...	
	Chine		
	Baies de Cynorrhodon	Le cynorrhodon est une baie rouge ovoïde et brillante, fruit de l'églantier. Cet arbuste épineux pousse dans les haies, aux lisières des bois et les friches d'Europe, d'Asie de l'ouest et d'Afrique du nord. Il présente des feuilles vertes dentées et de jolies fleurs roses ou blanches au coeur jaune. Son fruit est employé en phytothérapie.	
	Macédoine		
	Baies de genévrier	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.	
	Macédoine		
	Baies de Goji	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!	
	Qinghai, Tibet		
	Cannelle vraie	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.	
	Madagascar		
	Cannelle Cassia	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	
	Indonésie		





Liste des produits au 10 juin 2024



Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	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 Égypte	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.	
	Clous de girofle 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!	
	Combava zeste (Kaffir) Madagascar	Petit citron vert de l'océan indien, aux arômes riches et puissants. Main légère donc avec ce petit délice. À 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.	
	Curcuma Inde	Une zingibéracée comme le gingembre mais avec une belle couleur jaune et un délicat parfum musqué, terreux un peu âcre. Base de nombreux mélanges comme les currys et très recherché pour ses nombreuses vertus, le curcuma parfume en légèreté vos plats et sauces en les colorant d'un jaune chaud.	
	Curcuma de Madagascar Madagascar	Le curcuma bourbon est cultivé sur l'île de Madagascar. L'exceptionnelle qualité de ce produit par rapport au curcuma des Indes a permis un développement de son marché malgré son prix plus élevé.	
	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.	

Remarque

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

Page 28/37





Liste des produits au 10 juin 2024



Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Graines d'anis Égypte	L'anis est une espèce de plantes herbacées de la famille des Apiacées, cultivée comme plante condimentaire pour ses feuilles et ses graines aromatiques. La plante est parfois appelée anis vert	
	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.	
	Macis de Muscade Madagascar	Le macis, également appelé « fleur de muscade », est l'épice obtenue à partir du tégument de la noix de muscade (l'arille plus précisément). C'est la fine couche entourant la noix de muscade. D'une belle couleur rouge quand il est frais, le macis devient orange en séchant. Plus raffiné que la noix de muscade, on l'utilise en cuisine dans les plats salés, sucrés-salés, mais aussi sucrés. On le trouve souvent moulu, et plus rarement entier, comme au Comptoir Africain.	
	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 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	La médecine traditionnelle prête au rocou 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'Àvesnes, la mimolette, le cheddar, l'edam, le Rouy,... C'est aussi un des ingrédients du recado rojo, une sauce pimentée mexicaine.	

TOP 25

Remarque

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

Page 29/37





Liste des produits au 10 juin 2024



Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	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 blanc Égypte	Le sésame connaît un fort développement dans les pays subsahariens du fait de sa culture facile et des faibles coûts de production. La production des variétés de couleur blanche et blanc-crème a un fort taux de croissance du fait de leur emploi traditionnel en Asie et de la croissance de la population dans ces pays, ainsi que l'utilisation de plus en plus importante en Europe en pâtisserie et en boulangerie.	
	Sésame doré Égypte	Le sésame est une plante pouvant atteindre 1 mètre. Ses fleurs blanches ou roses donnent des fruits sous forme de capsule qui une fois mûres laissent échapper des graines qui sont récoltées à la main. Le sésame est connu depuis l'Antiquité pour son action sur le cerveau et la mémoire en particulier. On utilise le sésame essentiellement en boulangerie et en pâtisserie. La cuisine orientale est celle qui exprime le plus sa saveur dans les confiseries comme le Halva. Le sésame exhale tout son arôme quand il est torréfié ou mariné. Il est fréquemment utilisé au Japon pour la	
	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.	
	Yuzu confit Japon	Petites écorces sèches et confites. Le yuzu est un agrume japonais. Saveur : Le sucre de ces écorces relève le parfum subtil du yuzu et enlève en grande partie l'amertume. Absolument délicieux ! Ingrédients: Yuzu, sucre, sirop de glucose, acidifiant (E 300).	
8. Sels	Fleur de sel d'Algarve Portugal	Fleur de sel provenant des côtes d'Algarve au Portugal. À 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.	

TOP 25

Remarque

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

Page 30/37





Liste des produits au 10 juin 2024



TOP 25

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Fleur de sel de l'île de Ré France	Un sel 100% naturel récolté à la main dans le plus grand respect des traditions ancestrales. La fleur de sel de l'île de Ré est considérée comme l'un des sels les plus raffinés et les plus goûteux au monde. La subtilité de sa saveur est liée au fait qu'elle n'est pas constituée que de sel elle contient naturellement du magnésium et des oligo-éléments. La fleur de sel est un produit 100 % naturel, qui ne subit aucune transformation et n'est associé à aucun addit	
	Sel à frites LCA Belgique	Et 70% de sel en moins, pour 100% de saveur en plus ! Un peu de sel, du paprika, des poivrons séchés, et plein d'autres bonnes choses naturelles pour une cuisine pauvre en sel mais bien goûteuse. Ingrédients: Niora, ail, poivrons rouges, paprika, tomates séchées, sel, sucre roux de canne, poivre noir, chili, origan.	
	Sel à l'érable Le Comptoir Africain	Sucre d'érable et sel de Guérande se marient pour donner un produit qui assaisonnera agréablement poissons et viandes blanches en général et donnera du caractère aux légumes, tels chicons, carottes, potirons. 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 de coriandre. Ingrédients: sucre d'érable gros, oignons frits, sel, coriandre en grains, sucre roux de canne nature, ail, niora, paprika fumé	
	Sel andalou LCA Belgique	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 tomate. Ingrédients: sel marin, poivron doux andalou, niora, piment rouge	
	Sel arôme fumé France	Ce sel donne une note fumée unique aux crudités, viandes et poissons. Idéal et incontournable avec des pavés de saumon.	
	Sel au piment d'Espelette LCA Belgique	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. Ingrédients: sel marin, piment d'Espelette	
	Sel aux herbes poisson LCA Belgique	Mélange délicieux de sel de Guérande, fenouil, basilic, romarin, laurier, estragon pour vos poissons et gravelax. Ingrédients: sel de guérande, estragon, basilic, fenouil, laurier, romarin, aneth.	

Remarque

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

Page 31/37





Liste des produits au 10 juin 2024



Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Sel aux herbes-viandes LCA Belgique	Délicieux mélange d'herbes provençales avec une touche originale de lavande pour parfumer vos plus délicieuses préparations de viande. Délicieux sur toutes les pièces de la viande, qu'elle soit cuite ou non grillé. Utilisez ce sel à la fin de votre préparation pour profiter pleinement du goût. Ingrédients: Sel de Guérande, lavande, romarin, herbes fines.	
	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 de céleri Belgique	Le très classique sel au céleri. Rien à y redire, si ce n'est qu'on nous le demande bien souvent. Et bien, le voila.fromage, avec des tomates et dans un Bloody Mary ! C'est une création des Laura. Ingrédients: sel, céleri, persil, ail, échalotes.	
	Sel de Guérande aux herbes de provence LCA Belgique	Une fleur de sel de Guérande délicieusement parfumée aux herbes de Provence. Ingrédients: sel de guérande, thym, romarin, laurier, ariette, fenouil, sauge, marjolaine.	
	Sel de la garrigue LCA Belgique	Gros sel marin, thym de Provence, Fleurs de thym, 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... Ingrédients: sel, thym, lavande	
	Sel du boucanier LCA Belgique	Un doux mélange d'herbes de Provence, sel marin, paprika fort, poivrons fumés et de la touche magique du Comptoir Africain (entendez "de Geneviève") Ingrédients: sel marin, paprika fort, oignon, ail, coriandre, cumin, thym, origan, romarin, sucre roux, cannelle.	
	Sel du trappeur Belgique	Une merveille, à essayer de toute urgence !! Sur les viandes, sur une pdt avec un peu de beurre, sur le poisson (saumon à la canadienne), ... Astuce: faire revenir les chicons ou petits navets avec ce mélange, ils seront caramélisés et goûteux. EXCELLENT SUR LE FOIE GRAS !! Ingrédients: sucre d'érable, fleur de sel, sucre de canne, poivre noir, ail, oignon, coriandre, piment.	

TOP 25

Remarque

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

Page 32/37





Liste des produits au 10 juin 2024



TOP 25

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Sel forestier LCA-Belgique	Un mélange savamment dosé de sel marin, de poivre à queue Cubèbe et de la touche magique du Comptoir Africain. Sel aux arômes fumés et parfums de pin sylvestre. Idéal sur une fricassée de champignons, une simple omelette ou, encore, sur un gibier. Ingrédients: sel marin, poivre à queue Cubèbe, sel pyramide fumé.	
	Sel fou LCA Belgique	Notre Sel Fou a de nombreux "fans", il fait partie de nos épices vedettes. Idéal pour bbq, raclettes, fondues, grillades, poulet rôti, plancha, ... À utiliser au quotidien pour mille usages et plus de saveur! Ingrédients: sel de guérande, niara, paprika fumé, paprika fort, romarin, thym, poivre noir, baies roses.	
	Sel Ibataire LCA Belgique	Un sel au parfum tonique. Recommandé sur les scampis, le poisson en général et les légumes genre: courgettes, potiron, carottes,... Ingrédients: Sel marin, cumin, coriandre, girofle, curcuma, fenugrec, moutarde, gingembre, galanga.	
	Sel marin Combava LCA Belgique	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. Ingrédients: sel marin, zestes de combava, gingembre.	
	Sel Pirate LCA-Belgique	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,... Ingrédients: sel, baies roses, poivre sauvage noir voatsy perifery	
	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.	

Remarque

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

Page 33/37





Liste des produits au 10 juin 2024

Kraft →



Bocaux →



Verrines →



Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Sel rose de l'Himalaya Himalaya	Extrait des contreforts himalayens, naturellement riche en minéraux et oligo-éléments. Non iodé et non raffiné.	
	Sel Rouge de Hawaiï Hawaiï	Ce sel à la couleur extravagante surprendra plus d'un invité ! A utiliser tel quel, en assaisonnement ou passé au moulin pour une mouture plus fine.	
	Sel Toscan Belgique	Un sel-mélange bien équilibré et savoureux pour accompagner un pain de veau, une sauce tomate. Astuce: Mélangez du sel toscan à la chapelure pour obtenir une panure succulente. Ingrédients: sel de Guérande, romarin, poivrons rouges, poivrons verts, basilic, origan, oignons, ail, thym, laurier.	
	Sel Viking France	Un sel fumé aromatisé aux épices : puissant, délicat et parfumé, héritage des guerriers du Grand Nord ! Le sel parfumé des Vikings possède une saveur à la fois forte, délicate et parfumée en bouche, avec une irrésistible saveur fumée. Le sel fumé est fumé avec un bois de chêne. C'est un sel fumé très fin ayant des similitudes avec le mélange trappeur. Ingrédients: Sel marin fumé, poivre, coriandre, curcuma, muscade, cannelle, gingembre, cumin, clou de girofle, oignons.	
	Sucre à la cannelle Ile de la Réunion	Accompagne les thés et infusions, les fruits au vin, le vin chaud et les compotes. Ingrédients: sucre roux, cannelle.	
	Sucre Muscovado Maurice	Le sucre muscovado (ou « mascobado ») est un sucre de canne complet, non raffiné en provenance de l'Île Maurice. Il est de couleur brun foncé avec une forte teneur en mélasse, ce qui lui procure un goût prononcé. Pour le fabriquer, le jus extrait de la canne à sucre, appelé vesou, est chauffé. Lorsque tout le liquide est évaporé, le résidu est séché puis broyé.	
	Sucre Rapadura Costa Rica	Le rapadura, aussi appelé sucre de canne complet, est obtenu par simple évaporation du jus de la canne à sucre. Traditionnellement, le jus de canne à sucre est évaporé au soleil et il faut environ dix litre de jus pour obtenir un kilo de ce sucre "intégral".	

Remarque

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

Page 34/37





Liste des produits au 10 juin 2024

Kraft →



Bocaux →



Verrines →



Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
10. Matériel	Bocal en verre vide	Bocal vide à remplir d'épices	
	Interne		
	Coffret "Grillade et plancha"	Mélange Cajun (55 gr) Sel Fou (60 gr) Mélange BBQ et grillades (30 gr) Epices GYROS (50 gr)	
	Le Comptoir Africain		
	Coffret "Il était des épices ... une fois."	Epices Speculoos 35 gr Sel à frites 45 gr Cub'Bouillon 45 gr Epices pour carbonnades 45 gr	
	Le Comptoir Africain		
	Coffret "Les Poivres d'exception"	Poivre de Timut Poivre rouge de Kampot AOP Poivre sauvage noir Voatsy Perifery Poivre de Sichuan Fagara	
	Le Comptoir Africain		
	Coffret "Les Sésames"	Sésame grillé à l'umé Sésame grillé au wasabi Sésame grillé au Yuzu Sésame grillé aux épices	
	Le Comptoir Africain		
	Coffret "Passion Curry"	Curry noir 60 gr Curry de Madras 50 gr Curry rouge 45 gr Curry vert 35 gr	
	Le Comptoir Africain		
	Coffret "Saveurs d'Afrique"	Mélange Berbéré (Ethiopie) (45 gr) Piments "Oiseau" (Malawi) (15 gr) Poivre long d'Afrique du Sud (20 gr) Poivre blanc de Penja (Cameroun) (50 gr)	
	Le Comptoir Africain		

Remarque

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

Page 35/37





Liste des produits au 10 juin 2024



Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Coffret "Saveurs de Kampot" Le Comptoir Africain	Noir de Kampot (60 gr) Blanc de Kampot (60 gr) Rouge de Kampot (55 gr) Long de Kampot (30 gr)	
	Coffret "Saveurs de Madagascar" Le Comptoir Africain	Fleur de sel vanillée (35 gr) Baies roses (20 gr) Poivre sauvage noir Voatsy Perifery (45 gr) Piments rouges Pili-Pili (20 gr)	
	Coffret "Saveurs d'Inde" Le Comptoir Africain	Tikka Massala (45 gr) Curcuma (55 gr) Poivre noir de Malabar (50 gr) Garam Massala (40 gr)	
	Coffret "Saveurs d'Italie" Belgique	Mélange Italien 20 gr Arrabiata 30 gr Pasta "Papa" 35 gr Bruschetta 25 gr	
	Coffret "Saveurs du Maghreb" Le Comptoir Africain	Epices pour tajines (35 gr) Ras El Hanout jaune (45 gr) Epices pour couscous (55 gr) Zaatar (40 gr)	
	Coffret "Table de fête" Le Comptoir Africain	Baies roses (23 gr) Sel du trappeur (55 gr) Sésame grillé aux épices (45 gr) Sel noir de Hawaï (45 gr)	
	Coffret 'Découvertes du voyageur' Le Comptoir Africain	Sel fou (Île de Ré) Sel pyramide (Chypre) Sel Pirate (Madagascar) Sel Trappeur (Canada)	

Remarque

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





Liste des produits au 10 juin 2024



Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Coffret Special GIN Le Comptoir Africain	Poivre de Timut Cardamome verte Poivre de Jamaïque Baies roses de Madagascar	
	Moulin à muscade France	Superbe moulin à muscade dessiné et fabriqué par Morel dans le Jura	
	Moulin Malin	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.	
	Tête de moulin "nomade" en hêtre France	Tête de moulin "nomade" en hêtre	
	Verrine vide pour moulin malin France	Verrine adaptée à la tête de moulin malin	

