

ÉPICES MOULUS

NOM	RÉFÉRENCE	IDÉES CUISINE	POIDS	PRIX
Ail semoule	EPI001	saucés - viandes - persillades - aioli moules - poisson - gigots - porc - crèmes tomates - légumes	50 g	3,00 €
Anis vert	EPI002	pain d'épice - desserts boissons anisées - confiserie - salades cakes - marinades – tartes..	50 g	3,00 €
Curcuma 	EPI003	riz - pâtes - soupes - volailles - moules saucés – légumes..	50 g	3,00 €
Cumin	EPI004	fromages - pains - couscous - tajines soupes - poissons - légumes - saucés viandes - parfume thés et infusions..	50 g	3,00 €
Coriandre	EPI005	poissons - riz - salades - pomme de terre grillades – soupes..	50 g	3,00 €
Cardamome verte	EPI006	pâtisseries - compotes - fruits - riz - thés cafés - poissons - cuisine asiatique et indienne..	50g	6,00 €
Cannelle de Ceylan	EPI007	desserts - compote - salade de fruit courge - cocktail - infusion - plats salés sucrés..	50 g	3,00 €
Combava (Reunion -Thailande)	EPI008	porc - poissons – crevettes -gambas.. bouchons reunionnais - gâteaux -bouillons - infusions - marinades ..	20 g	4,00 €
Muscade 	EPI009	gratin de pomme de terre - purées - saucés - béchamel - œufs - viandes - potages - boissons - plats - sucrés salés ..	50 g	4,00 €
Gingembre 	EPI010	viandes blanches - poissons - saucés desserts - boissons ..	50 g	3,00 €
Paprika 	EPI011	goulash - bœuf - volaille - omelettes poissons - risotto - ratatouilles - fromage blanc - farces - cuisine mexicaine..	50 g	3,00 €
Sumac 	EPI012	poisson - omelette - viande blanche - fruits de mer - brochette - œuf – tomate..	50 g	3,00 €
Vanille bourbon moulu	EPI013	riz au lait - flan - crème - gâteau - macaron - poulet - glace - gambas - yaourt - omelette norvégienne..	tube de 20 g	22,00 €

MÉLANGES ÉPICES

NOM	RÉFÉRENCE	COMPOSITION	IDÉES CUISINE	POIDS	PRIX
Colombo	EPI014	cumin - curcuma - coriandre - sel - piment fort - ail - fenugrec - fenouil	poulet- porc - poisson gambas - courgette cuisine au lait de coco..	50 g	3,00 €
Couscous	EPI015	piment doux - gingembre -ail - cumin - carvi - poivre - coriandre - cannelle - girofle - muscade - cardamome - sel	bouillon de couscous - Ratatouille..	50 g	3,00 €
Cajun	EPI016	thym - oignon rose - piment doux - origan - poivre noir - graine moutarde - piment fort - cumin	ragoût - riz - poulet salade - œuf - poisson - viande - pomme de terre potage – grillade..	50 g	3,00 €
Cinq épices	EPI017	coriandre - fenouil - anis - cannelle - poivre noir - girofle	pain d'épice - gâteaux - salade de fruits - canard - rôtie - volailles - crêpe - Marinade..	50 g	3,00 €
Garam massala	EPI018	coriandre - cumin - gingembre - cannelle - poivre - muscade - origan - cardamome - piment fort - girofle - laurier	volaille - agneau poisson - légumes marinades - veau - porc oignons - cuisine indienne..	50 g	4,00 €
Curry indien	EPI019	coriandre - curcuma -fenugrec - piment fort - cardamome - sel - girofle fenouil - ail et mélange de divers épices	pâtes - riz - moules - poulet - poisson - potage pomme de terre crustacés - omelette – mayonnaise..	50 g	3,00 €
Curry madras	EPI020	coriandre - curcuma fenugrec - sel - fenouil - ail piment fort - girofle - mélange de divers épices	légumes - porc - agneau - poisson - bœuf - crustacés vinaigrette - nombreux plats..	50 g	3,00 €
Massalé	EPI021	coriandre - cumin curcuma - origan - fenugrec gingembre - sel - muscade piment fort - cardamome - girofle	poulet - porc - chèvre - oignons - viandes blanches en sauce - thé..	50 g	3,00 €
Tajine	EPI022	curcuma - gingembre cannelle - macis - oignon coriandre - poivre blanc - muscade - cardamome - piment doux - girofle	poulet - poissons légumes - agneau - mouton..	50 g	3,00 €
Pain épices	EPI023	cannelle - anis - muscade - gingembre - girofle	pain d'épices - salade de fruits - chocolat chaud - compote - confiture - pâtisseries	50 g	3,00 €

mélange cuisine italienne	EPI024	piment doux – ail – basilic – niora – origan – poivre noir	plats a base de tomates - pizza - pâtes ..	50 g	3,00 €
Mélange pour salade	EPI025	ail - basilic - coriandre - cumin - curcuma - piment doux - poivre blanc - girofle cannelle	vinaigrette - crudités - salade – légumes..	50 g	3,00 €
Aromates poissons	EPI026	fenouil - romarin -muscade - basilic - piment doux - thym - sel - cardamome	poissons grillés - court bouillon..	50 g	3,00 €
curry breton	EPI027	curcuma -coriandre -nori - laitue de mer - dulce -cumin - fenouil -poivre noir -moutarde -poivre noir -gingembre - fenugrec..	poisson -poulet -riz - légumes..	50 g	4,00 €
Mélange pour grillade	EPI028	oignon - ail - sel - romarin - poivre - basilic - thym - marjolaine - sarriette	viande - poisson - Marinades..	50 g	4,00 €
Curry à l'ancienne	EPI075	curcuma - coriandre - riz - fenugrec - moutarde - laurier - girofle - cumin - fenouil - ail - sel - piment fort - céleri - fenugrec	Riche en épices - aux arômes agréablement chauds bien que non piquant - va avec légumes - viandes et poissons blancs ou vinaigrettes - mayonnaises - marinades - ragoûts - sauces - papillotes	50 g	4,00 €
Curry rouge	EPI076	paprika - curcuma - coriandre - cumin - poire noir - fenouil - moutarde - fenugrec - gingembre - piment de cayenne - clou girofle - cannelle - cardamome	Populaire en Thaïlande - moyennement relev - é s'associe avec viandes - crevettes ou tofu. A faire revenir dans un wok 1 à 2 càc d'épices dans de l'huile de coco - ajouter 20 cl de lait de coco puis plongez-y vos morceaux de viande 10 min environ. Servez avec du riz et de la coriandre fraîche.	50 g	4,00 €
Curry vert	EPI077	gingembre - coriandre - sel - basilic sacré - échalote - baie ma khaen - ail - combava - piment	Thailandais - mélange raffiné - frais et légèrement piquant qui se marie parfaitement avec le poulet - les poissons blancs ou les gambas	50 g	5,00 €

Mélange guacamole	EPI078	oignon - paprika - cumin - sel - ail - coriandre - piment de Cayenne	Recette : 2 avocats mûrs - le jus d'½ citron vert - ½ tomate coupée en dés - 1 cuillère à café de guacamole	50 g	3,00 €
Arabiata	EPI079	tomate - piment - ail - basilic - origan - basilic - thym - romarin - marjolaine	Mélange pimenté originaire d'Italie - s'associe à merveille avec des pâtes - pizza	50 g	4,00 €
Zathar	EPI080	sumac - sesame blanc - sesame doré - thym - sel	Libanais - saveurs chaudes et citronnées - utilisé dans les mezzés. Orientalisez vos légumes du soleil - viandes blanches et saumons fumés et pourquoi pas en marinade	50 g	3,00 €
Mélange Satay	EPI081	piment - ail - cacahuète - sel - sésame - galanga - sucre	Indonésien, idéal en marinade, avec des brochettes de volaille ou de poisson. Se marie parfaitement avec un plat en sauce, une fricassée de légumes, un simple bol de riz ou des pâtes fraîches. À mélanger avec un peu d'huile d'arachide ou de l'eau chaude avant de s'en servir en marinade	50 g	5,00 €
Persillade à l'ai des ours	EPI082	persil - ail - échalote - ail des ours	accompagne nombre de plats, les relevant de notes épicées et herbacées, aux notes méditerranéennes. Cet assemblage pour persillade est à utiliser à l'envie, dans votre cuisine du quotidien	50 g	4,00 €
Curry fort	EPI090	coriandre - curcuma - fenugrec - sel - fenouil - ail - piment fort - girofle - mélange de divers épices	légumes - porc - agneau - poisson - bœuf - crustacés - vinaigrette - nombreux plats..	50 g	3,00 €

GRAINES ET ENTIERS

NOM	RÉFÉRENCE	IDÉES CUISINE	POIDS	PRIX
Anis vert grain 	EPI029	pâtisseries - salade - poissons - confiserie - ragoûts .. digestive en infusion	50 g	2,50 €
Badiane (anis étoilé) 	EPI030	desserts - thés - salade de fruits - confiture - poulet -rôtis ..digestive en infusion	50 g	3,50 €
Cannelle tuyau 	EPI031	punch - infusion - macération de liqueurs - rhum arrangé - dessert - viande rouge - volaille - plats salés et sucrés	50 g	5,00 €
Clou de girofle 	EPI032	pot au feu - ragoût - marinade - bouillon - haricot blanc - fruit - légume racine - gibier - foie gras - potiron - infusion	20g	4,00 €
Bâton de réglisse 	EPI033	elle peut aider a arrêter de fumer - on peut l'utiliser en infusion en râpant quelques copeaux	le bâton	1,00 €
Cumin graine 	EPI034	fromage - carotte - saucisse - couscous - tajine - quiches - poisson - volailles - soupe - infusion	50 g	3,00 €
Carvi blond graine 	EPI035	chou - carotte - pomme de terre - oie - canard - fruit de mer - fromage - betterave - choucroute	50 g	3,00 €
Cardamome verte graine 	EPI036	riz - thé - café - fruits - haricots - cuisine indienne et asiatique	50 g	6,00 €
Fenouil graine 	EPI037	poisson - rôti - soupe - moule - sauces - velouté de légumes - aubergines - panais - pâtes - riz	50 g	3,00 €
Coriandre graine 	EPI038	marinades de viande et poisson - soupe - volaille - salade - crevette - gambas - conserve - cornichon	50 g	3,00 €
Galanga racine séché 	EPI039	saveur légèrement piquante soupe - poisson - volaille - thé - infusion	50 g	4,00 €
Vanille gousse bourbon 	EPI040	crèmes dessert - flan - riz au lait - crêpes - rhum arrangé	le tube (2 gousses)	11,00 €
Noix de muscade 	EPI041	a râper dans de nombreux plats - purée - soupe volaille - ragoût - épinard - oeuf	La noix	1,00 €
Graine de tournesol	EPI042	grillé ou non - salade - pain - fromage blanc - dessert - compote	100 g	3,00 €

graine de sésame – blanc ou doré	EPI043	Pain – pâtisserie – salade – viande – volaille – fruit – légume ..	50 g	2,50 €
Fenugrec 	EPI044	lentilles - ragoût - court bouillon - riz - viande - infusion ..bon pour troubles digestifs et respiratoire - anti-inflammatoire - redonne l'énergie favorise les montées de lait..	50 g	3,00 €
Pavot bleu 	EPI045	pain - pâtisserie - potage - fromage - foie gras - purée - salade de pomme de terre - pâte - légume marinade.. riche en minéraux - asthme toux - nervosité - insomnie - démangeaisons de l'épiderme	50 g	3,00 €
Nigelle	EPI046	pain - salade - riz - pomme de terre - poisson ratatouille - tajine - couscous - yaourt - salade de fruits - infusion .. Anti inflammatoire - diabète - mycose flatulence - galactogène – diurétique..	50 g	3,00 €
Graine de moutarde 	EPI047	marinade - sauce - cote de porc - lapin - rôti - salade - conserve - vinaigrette - volaille - curry – ragoût..	100 g	4,00 €

POIVRES - SELS - PIMENTS

NOM	RÉFÉRENCE	IDÉES CUISINE	POIDS	PRIX
Poivre sauvage de Madagascar très aromatique	EPI048	viande rouge grillée - porc - agneau - légume - salade de fruit - foie gras - chocolat - fromage ...	50 g	8,00 €
Poivre long de java (Asie) saveur chaude et aromatique 	EPI049	purée - viande - riz - poisson - soupe - tomate - courgette - confiture - biscuit - salade de fruit - concombre ...	50g	5,00 €
Poivre de Sichuan (Chine) saveur boisé et citronné	EPI050	poisson - canard - noix de saint jaque - foie gras - légumes - mousse chocolat - fraise - volaille ...	20g	4,00 €
Lampong d'Indonésie puissant et piquant aux notes boisées et végétales	EPI051	risotto - poisson - légume – viande grillé – poisson blanc ..	50g	7,50 €
Poivre noir de kampoet (Cambodge) boisé et fruité arôme fort et délicat	EPI052	canard - dessert - viande blanche - poisson fin - plats salé sucré ...	50g	8,00 €
Poivre noir de penja (Cameroun) de caractère parfum de sous bois aux notes chaudes et aromatiques	EPI053	porc - bœuf - gibier - poisson - fromage...	50g	7,50 €
poivre noir tellichery - inde notes floral - fruité -herbacé	EPI054	viandes rouge - gratins - pâtes - salade de tomates - dessert - fruits...	50g	5,00 €
Poivre de timut (Népal) poivre rare aux notes de pamplemousse boisé et végétale	EPI055	crustacé - poisson - canard - noix de saint jaque - salade de fruit - plats salé sucré	20g	4,00 €
Poivre noir wayanad - Inde – aromes : frais -fruité -piquant	EPI056	poisson - viande - légume - poulet - salade -tomate - tarte - relève de nombreux plats..	50g	7,00 €
Poivre vert (Asie) doux parfumé élégant	EPI057	Poisson-gibier - steak - boeuf grillé - sauce - volaille - farce - pâté - marinade...	50g	6,00 €
Poivre blanc (Asie) aromatique plus fin et moins piquant que le poivre noir	EPI058	sauce blanche - poisson - volaille - salade - légumes - viande rouge...	50g	5,00 €
mélange 5 baies (poivre noir -vert - blanc -baies rose -bois d'Inde) très aromatique	EPI059	viande - légume -poisson - salade - potage - dessert a base de fruits...	50g	4,50 €
Baies rose (saveur poivrée aromatique et sucré)	EPI060	sauce poisson - veau - farce - terrine -mousse chocolat - salade de fruit rouge...	50g	5,00 €

baies de Genièvre (saveur brûlante au parfum de pin)	EPI061	gibier - choucroute - poisson mariné - terrine - marinade de viandes..	50g	3,00 €
Bois d Inde ou poivre /piment de Jamaïque (sa saveur rappelle a la fois le girofle la cannelle le poivre et la muscade)	EPI062	viande - gibier - marinade - riz - compote - fruit - charcuterie - poivron - légume -flan...	50g	4,00 €
Poivre citronné (mélange de poivre -sel et épices)	EPI063	poisson - volaille - radis - salade -grillade nombreux -plats...	50g	3,00 €
Poivre de tellicherry (inde)	EPI084	délicat ,intense, piquant, notes d'agrumes steack, poisson, boeuf, sauce,gratins,pâtes,fruits rouge	50g	5,00 €
Poivre noir bahia du Brésil	EPI085	Le poivre noir de Bahia possède un beau et gros grain, des arômes puissants de camphre sur une trame de résine rappelant le pin des Landes. Saupoudré sur une viande ou sur des fraises, il est parfait ! Aussi cote de bœuf ,carpaccio,macaron, mayonnaise	50g	5,00 €
Poivre vert salé des cotes	EPI086	ce poivre étonnant est un poivre vert d'abord mis en saumure puis séché,cela en fait un grain croquant et corsé,qui se glisse dans les tapas maison ou s'ajoute dans toasts apéro,il peut presque se grignoter tel quel a la	20g	4,00 €

LES SELS				
NOM	RÉFÉRENCE	IDÉES CUISINE	POIDS	PRIX
Sel fou aux épices et herbes (sel de Guérande -thym romarin -paprika -Chili -baies rose -poivre -cumin -coriandre)	EPI064	a mettre dans la cuisson des plats -aussi a table - dans les potages -sur les grillades et les légumes...	50g	3,00 €
Sel bleu de Perse (Iran)inclusion de fer et colbate ce qui lui donne cette couleur bleu (saveur très salé)	EPI065	idéal comme sel de table ajouteras une touche exotique sur les viandes -poisson -légumes -crevette..	50g	4,00 €
Fleur de sel de madagascar au zeste de citron vert	EPI066	S'accorde a merveille avec volaille et poisson .. crustacés -salade d'avocats -mayonnaise -préparation asiatique -tajine de poulet - tarte au citron meringué..ajouter en fin de cuisson	50g	4,00 €
Sel rouge d'Hawaï (sel séché au soleil mélangé a de l argile purifié)	EPI067	Illumine tous les plats...	100g	4,00 €
Sel noir d'Hawaï (sel de mer rendu noir par les roches de lave pour préservé les minéraux)	EPI068	utilisé comme un sel de table...	100g	4,00 €
Sel Viking fumé de Norvège (sel fumé -union -curcuma poivre)	EPI069	gratin dauphinois - légumes croquants -omelette -poisson -œuf -crudités -soufflé de fromage...	50g	4,00 €
Fleur de sel de Madagascar aux épices grillées	EPI087	Une fleur de sel aromatisée aux épices torrifiées. Sublime tous les plats du quotidien. L'incontournable de la cuisine !	50g	3,00 €
Diamant de sel rose d'Himalaya	EPI088	Issu des mines de Khewra, au cœur de l'Himalaya, ce sel gemme se teinte par sa teneur en fer. Très pur, sec et non iodé, c'est le sel idéal pour votre moulin. Il égaye vos tables et assaisonne tous vos mets.	100g	2,50 €

LES PIMENTS

Piment d'Espelette (piment basque au goût légèrement piquant et fruité)	EPI070	plat basque - potage - viande - légume - jus - charcuterie - chocolat - confiture - gelée...	20g	4,00 €
Piment moulu de Cayenne (piment fort)	EPI071	sauce - viandes - œuf - soupe - poisson – crustacé - légume - volaille – Chili con carne...	50g	4,00 €
Piment langue d'oiseau (piment fort entier) 	EPI072	sauce - huiles aromatique - tomate - cuisine créole - cuisine mexicaine - marinade...	50g	4,00 €
Tex mex (mélange d'épices et piments fort)	EPI073	fromage - cuisine mexicaine - légumes en sauce - viande - poisson - chili con carne...	50g	3,00 €
Paprika fumé	EPI074	paella - poulet - ragoût – tortilla – chorizo - gaspacho – tomate séchée – fromage frais ...	50g	3,00 €
Piment ancho entier concassé (Mexique)	EPI089	Le piment Ancho est un piment doux et parfumé aux notes fruitées de réglisse. Idéal pour les sauces et plats mijotés. Il apporte une touche d'originalité à une purée de légumes, un gaspacho maison ou une viande grillée. Échelle de	50g	4,00 €

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