



Rue de la Halle 6 à 5000 Namur
081/22 06 83 Fax : 081/ 570 276

TARIF L'univers des Epices Janvier 2015

Sous réserve d'erreurs d'impression ou de modification

Edz Diffusion, Votre Chercheur de Saveurs....



Poivres rares, épices du monde
& vanille fraîche
en direct de plantations
responsables et équitables



WWW.COMPTOIRAFRICAIN.BE
UN AUTRE COMMERCE, UN AUTRE MONDE



Vos Contacts :

Etienne Dethier : 0478/56 57 15
Philippe Fraiture : 0475/ 93 18 24
Laurent Gindt : 0487/40 57 15
Secrétariat : 081/22 06 83

Qui sommes-nous ?

Geneviève Lanoy

Gourmande de la vie, qu'elle croque à pleines dents,
épicurienne, amoureuse des bonnes choses ...

Bernard André

Passionné d'Afrique, continent qu'il a sillonné du nord
au sud et d'est en ouest, et sur lequel il a vécu de nombreuses années ...



Tous deux fervents défenseurs du commerce équitable et des produits bio.

Notre passion est de faire connaître et apprécier des produits de qualité, à condition que ces produits respectent les règles du commerce équitable, en provenance – au départ – d'Afrique et de l'Océan Indien mais suite à la demande, d'un peu partout dans le monde.

C'est pourquoi, par exemple, la plantation où nous achetons nos produits à Madagascar est non seulement certifiée BIO par ECOCERT mais a aussi contribué à la mise en place de la certification FLO-CERT, destinée à favoriser le commerce équitable avec l'association FITAMA (planteurs d'Antanandava), et nos clients extérieurs.

Le Comptoir Africain: des produits de qualité, dans un contexte de commerce équitable. .

Le Comptoir Africain, une très belle histoire d'amour, doublée d'une passion gourmande pour les épices et d'un attachement humaniste profond au respect de l'environnement et de la vie au sud

Nos choix:

- choisir des producteurs respectant les règles du commerce équitable
- sélectionner des produits issus d'une agriculture raisonnée ou label BIO
- privilégier les contacts directs avec les producteurs
- packaging simple et éco



Symboles utilisés



Volume pondéré(*) de ventes

Produit disponible sur commande

Chèr(e)s Partenaires,

Edz Diffusion, Votre chercheur de Saveurs, souhaite vous proposer une gamme de spécialités ou de créations Belges.

Cependant afin de vous garantir un DLUO optimal, l'ensemble de ces produits sont conditionnés et/ou fabriqués en fonction des commandes....

Alors, un peu de patience sera nécessaire....

Un délai de livraison de 15 jours vous assurera fraîcheur et qualité...

Merci pour votre compréhension

**Gastronomiquement Vôtre,
Etienne DETHIER**



1.1 Poivres, Faux Poivres, Mélanges

Code	Produit Note	Origine Qté PA	Indice PV Sugg
 Baies roses 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, ...		Madagascar	
CABBR	Bocal	25 gr	
CAKBR	Kraft	25 gr	
CAVBR	Verrine	25 gr	
 Poivre de Chiloe Un poivre aux racines les plus anciennes du monde ! C'est dans la forêt humide du sud du Chili que pousse l'arbre sacré du peuple Mapuche, le Canelo. Une espèce comptant parmi les plus anciennes de l'humanité. Ses feuilles, son écorce et ses baies sont encore utilisées par les autochtones comme médecine et comme exhausteur de goût.		Chili	
CABPCH	Bocal	30 gr	
CAKPCH	Kraft	50 gr	
CAVPCH	Verrine	30 gr	
 Poivre à queue Cubebe Le Cubèbe développe des arômes citronnés avec des notes de menthe ou de lavande. 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.		Indonésie	
CABPQC	Bocal	25 gr	
CAKPQC	Kraft	50 gr	
CAVPQC	Verrine	30 gr	
 Poivre de Jamaïque Parfumé mais pas piquant, il se marie parfaitement avec toutes sortes de viandes (gibiers, marinades, volailles...), les sauces, le riz, les fruits, les compotes, les flans. Le Poivre de Jamaïque est une baie aux saveurs de cannelle, muscade, girofle et poivre noir		Jamaïque	
CABPJA	Bocal	40gr	
CAKPJA	Kraft	50 gr	
 Maniguettes de 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.		Côte d'Ivoire	
CABMAN	Bocal	65 gr	
CAKMAN	Kraft	50 gr	
CAVMAN	Verrine	60 gr	
 Mélange 3 poivres Un mélange équilibré de poivre noir de Madagascar, de blanc de Muntok et de baies roses de Madagascar. Parfume délicieusement vos plats, quelques tours de moulin juste avant de servir.		LCA	
CABM3P	Bocal	50 gr	
CAKM3P	Kraft	50 gr	
CAVM3P	Verrine	45 gr	



1.1 Poivres, Faux Poivres, Mélanges

Code	Produit Note	Origine Qté PA	Indice PV Sugg
------	-----------------	-------------------	-------------------

**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...

CABPSEL	Bocal	30 gr
CAKPSEL	Kraft	50 gr
CAVPSEL	Verrine	30 gr

**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, sublimer vos poissons et même, vos desserts!

CABPSF	Bocal	25 gr
CAKPSP	Kraft	50 gr
CAVPSP	Verrine	25 gr

**Poivre Vert de Sichuan fagara**

Jamaïque



Issu de la famille des Rustacées (même famille que les agrumes), ce faux poivre appelé *Zanthoxylum piperitum* est cultivé dans la province montagneuse du centre ouest du Szechuan en Chine. Le poivrier du Sichuan est un arbuste épineux qui possède un feuillage très odorant. Ce poivre accompagne à merveille les poissons, coquilles et jolies mais aussi viandes blanches et foie gras. Il s'associe parfaitement à la fleur de sel pour les assaisonnements d'assiette, au gingembre et à la badiane pour des mélanges raffinés.

CABPVS	Bocal	30grs
CAKPVS	Kraft	40grs
CAVPVS	Verrine	40grs

Les 4 couleurs du poivres

Les 4 couleurs du poivre ne sont que la conséquence de la date de récolte du poivre. vert en début de maturité, rouge, jaune en fin de saison.

Le poivre vert est un poivre cueilli en début de maturité, il se consomme soit

- Frais, c'est très rare d'en trouver
- Déshydraté il se conserve sec, plongé dans l'eau il reprends sa forme
- Lyophilise(mon préféré) déshydraté sous température négative il garde toute sa fraîcheur de fruit vert
- En Saumur, il est conservé dans de l'eau salée peu de goût

Le poivre noir est un **poivre vert** qui à subit une fermentation par une exposition au soleil une fois récolté

Le poivre blanc est un poivre dont on a retiré l'enveloppe extérieure appelée péricarpe.

le poivre rouge est un poivre récolté tardivement, puis séché durant deux mois environ,

Et enfin le « poivre gris » qui est un poivre noir concassé, souvent de qualité moyenne, à éviter !

le-poivre.com (le blog du poivre)



1.2 Poivres Blancs

Code	Produit Note	Origine Qté PA	Indice PV Sugg
Poivre Blanc de Kampot		Cambodge	
	Le poivre blanc de Kampot est reconnu à travers le monde pour ces qualités culinaires. Son goût épicé intense cache des notes d'herbes 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. L'épice idéale pour les plats de fruits de mer.		
CABPBK	Bocal	60 gr	
CAKPBK	Kraft	50 gr	
CAVPBK	Verrine	60 gr	
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. A cuisiner avec un plat aux parfums bien marqués, viande blanche grillée, barbecue de poisson.		
CABPBM	Bocal	50 gr	
CAKPBM	Kraft	50 gr	
CAVPBM	Verrine	60 gr	
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, le porc, le veau, avec les sauces blanches, les champignons de Paris, les asperges,...		
CABPMUN	Bocal	50 gr	
CAKPMUN	Kraft	50 gr	
CAVPMUN	Verrine	60 gr	
Poivre blanc de Penja		Cameroun	
	Un des poivres blancs les plus recherchés. Grâce à un terroir volcanique naturellement riche et équilibré, le poivre de Penja est exceptionnel par son caractère et sa saveur. Il s'accorde parfaitement au porc, donne de la vigueur au boeuf, du relief au gibier et exalte la finesse des poissons.		
CABPBP	Bocal	50 gr	
CAKPBP	Kraft	50 gr	
CAVPBP	Verrine	50 gr	
Poivre Blanc de Sarawak		Indonésie	
	Ce poivre rare à la robe beige et au nez puissant et très agréable a des notes fraîches et boisées. D'une grande finesse, ses notes rappelle la réglisse. Utilisation : coquillages, viandes blanches, volailles, poissons, pâtes, riz, légumes vapeur, salades de fruits...		
CABPBS	Bocal	60 gr	
CAKPBS	Kraft	50 gr	
CAVPBS	Verrine	60 gr	
Poivre sauvage blanc de Voantsy Perifery		Madagascar	
	Ce poivre blanc très rare est un des derniers poivres sauvages. Le poivre de voatsiperifery noir ou rouge est très parfumé, sous la forme de poivre blanc, il apporte des notes plus subtiles, moins puissant il laisse la place à une explosion de saveurs. C'est un régal sur un oeuf à la coque. une mayonnaise accompagnant un plateau de fruit de mer Accord : Viande blanche, poisson grillé ou au court-bouillon et oeuf		
CABPVOB	Bocal	50 gr	
CAKPVOB	Kraft	50 gr	
CAVPVOB	Verrine	55 gr	



1.3 Poivres Noirs

Code	Produit Note	Origine Qté PA	Indice PV Sugg
Poivre Noir de Kampot			
		Cambodge	
	Le poivre noir de Kampot développe des arômes forts et délicats. Son goût très intense et doux à la fois révèle des notes fleuries d'eucalyptus et menthe fraîche. Utilisation : viandes rouges et poissons		
CABPKAM	Bocal	50 gr	
CAKPKAM	Kraft	50 gr	
CAVPKAM	Verrine	50 gr	
Poivre Noir Lampong			
		Indonésie	
	Chaud, on apprécie sa puissance et sa force. A doser avec parcimonie car assurément un des plus forts. Accords: canard, gibier, boeuf et terrines. Comme tous les beaux poivres, il ne se cuit pas. Ajoutez-le, finement moulu, en touche finale.		
CABPNLA	Bocal	50 gr	
CAKPNLA	Kraft	50 gr	
CAVPNLA	Verrine	50 gr	
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, ...		
CAVPNMD	Bocal	50 gr	
	Kraft	50 gr	
	Verrine	50 gr	
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, ...		
CABPNML	Bocal	50 gr	
CAKPNML	Kraft	50 gr	
CAVPNML	Verrine	50 gr	
Poivre Noir de Sarawak			
		Indonésie	
	A l'origine, il poussait dans l'île de Bornéo en Malaisie. Ce poivre dégage une odeur puissante et à la fois agréable. Il apportera aux plats une note fraîche et boisée accompagnée d'une délicate acidité. Utilisation : boeuf, magrets, oignons, salade de fraises...		
CABPNS	Bocal	50 gr	
CAKPNS	Kraft	50 gr	
CAVPNS	Verrine	50 gr	



1.3 Poivres Noirs

Code	Produit Note	Origine		Indice PV Sugg
		Qté	PA	

Poivre Noir Tellichery

Inde



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

CABPNTL	Bocal	50 gr
CAKPNTL	Kraft	50 gr
CAVPNTL	Verrine	50 gr

Poivre Noir Du Viet Nam

Viet Nam



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

CABPNVN	Bocal	50 gr
CAKPNVN	Kraft	50 gr
CAVPNVN	Verrine	50 gr

Poivre sauvage noir de Voantsy Perifery

Madagascar



Un poivre exceptionnel !!! Divin sur les viandes blanches, l'agneau ou le poisson mais se marie avec presque tout, des salades au fromage frais, et, même, aux desserts! A essayer avec les fraises, poires et avec le chocolat!

CABPVAO	Bocal	45 gr
CAKPVAO	Kraft	50 gr
CAVPVAO	Verrine	45 gr

1. Poivres

Le Comptoir Africain



1.4 Poivres Rouges

Code	Produit Note	Origine Qté PA	Indice PV Sugg
------	-----------------	-------------------	-------------------

Poivre Rouge de Pondichery

Inde



L'un des poivres les plus rares, recherché des amateurs. C'est un poivre fruité et progressif qui libère ses notes piquantes en fin de bouche. NOTES DE DEGUSTATION / Ses notes franches de fruits confits lui confèrent un arôme doux et réconfortant. UTILISATIONS/ Sublime sur un foie gras ! Avec les viandes rouges, agneau, mais aussi blanches et subtiles comme le veau. Exceptionnel sur des mélanges de fruits, fraises, ou fromages frais.

CABPRD	Bocal	50 gr
CAKPRD	Kraft	50 gr
CAVPRD	Verrine	50 gr

Poivre sauvage rouge de Voantsy Perifery

Madagascar



Ce poivre très rare est le poivre noir de Voantsy perifery 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

CABRVO	Bocal	45 gr
CAKRVO	Kraft	50 gr
CAVRVO	Verrine	45 gr

1. Poivres

Le Comptoir Africain



1.5 Poivres Longs

Code	Produit Note	Origine Qté PA	Indice PV Sugg
------	-----------------	-------------------	-------------------

Poivre long d'Afrique du Sud

Afrique du Sud



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

CABPLA	Bocal	25 gr
CAKPLA	Kraft	50 gr
CAVPLA	Verrine	25 gr

Poivre Long de Java

Java



Poivre très étonnant, long chaton brun foncé au nez légèrement sucré et fruité. Un poivre tout en finesse et en harmonie. Accord : Une purée de pomme de terre, foie gras, agneau, roti de porc en cocotte.

CABPLJ	Bocal	40 gr
CAKPLJ	Kraft	50 gr
CAVPLJ	Verrine	35 gr

2. Epices

Le Comptoir Africain



Code	Produit Note	Origine Qté PA	Indice PV Sugg
Curcuma			
		Inde	
	Encore une épice cousine du gingembre?! Et oui, le curcuma est une zingibéracée, mais avec une jolie couleur jaune et un délicat parfum musqué, terreux légèrement âcre. Base de nombreux mélanges comme les currys, colombo, ras-el-hanout, ... Très recherché pour ses nombreuses vertus, le curcuma parfume en légèreté vos plats et sauces en les colorant très joliment d'un jaune chaud.		
CABCUR	Bocal	50 gr	
CAKCUR	Kraft	50 gr	
Paprika fort			
		Espagne	
	Piquant doux, souligne vos plats d'une touche parfumée et un peu épicée sans craindre le feu du piment. Se marie bien aux plats en sauce mais aussi sur les oeufs, les légumes, volailles, poissons, oignons,... qui seront joliment colorés.		
CABPAF	Bocal	40 gr	
CAKPAF	Kraft	50 gr	
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.		
CABPAFU	Bocal	50 gr	
CAKPAFU	Kraft	50 gr	
Tandoori			
		Inde	
	Mélange de sel, paprika, piment fort, ail, cumin, poivre, céleri, carvi, romarin, girofle, cannelle, colorant E124. On connaît le fameux poulet tandoori, mais ce mélange se marie parfaitement sur tout type de volaille et peut servir pour toute marinade de viande. Petit truc: mélanger le tandoori à un peu de miel pour laquer vos volailles ou brochettes de porc.		
CABTAN	Bocal	45 gr	
CAKTAN	Kraft	50 gr	

3. Mélanges

Le Comptoir Africain



Code	Produit Note	Origine Qté PA	Indice PV Sugg
	Mélange antillais pour salades Un mélange bien équilibré de ciboulette, colombo, sésame, ail, coriandre et gingembre.	LCA	
CABMAS	Bocal	18 gr	
CAKMAS	Kraft	50 gr	
	Mélange Epices cajun Il s'agit d'un mélange de thym, oignon rose, paprika, origan, poivre noir, graines de moutarde, piment fort, cumin. Utilisation : cuisine américaine, viande, poisson, barbecue	France	
CAKCAJ	Bocal	50 gr	
CAKCAJ	Kraft	50 gr	
	Mélange Epices pour couscous Mélange de piments doux, poivre noir moulu, carvi poudre, ail, coriandre. Utilisation : préparation de plats épicés tels que le couscous.	Maroc	
CABCOUS	Bocal	45 gr	
CAKCOUS	Kraft	50 gr	
	Mélange Epices pour crumble Mélange de sucre, cannelle en poudre, girofle en poudre, noix de muscade en poudre, Idéal dans le crumble, les compotes de pommes	Angleterre	
CABCRUM	Bocal	50 gr	
CAKCRUM	Kraft	50 gr	
	Mélange Epices pour grillades & BBQ Mélange de basilic, poivre noir, thym, origan, persil, marjolaine, romarin, girofle, laurier, niora, herbes de Provence et muscade. Utilisation : grillades, barbecue.	LCA	
CABBAB	Bocal	40 gr	
CAKBAB	Kraft	50 gr	
	Mélange italien Un mélange harmonieusement dosé : ail, persil, échalotte, origan, thym, niora, sel et, bien sûr, la touche magique de Geneviève.	LCA	
CABMEI	Bocal	40 gr	
CAKMEI	Kraft	40 gr	
	Mélange Epices pain d'épices Mélange d'anis vert, cannelle, gingembre, cardamome, badiane, poivre noir, noix de muscade, piment doux, clous de girofle, coriandre. Le mélange pain d'épice est idéal pour les recettes de pain d'épices, vous pouvez également parfumer vos plats salés (carbonnades, chicons,...) en y ajoutant une ou deux cuillérées, selon votre goût.	France	
CABPE	Bocal	50 gr	
CAKPE	Kraft	50 gr	
	Mélange Epices pour rhum arrangé Sucre roux, écorce d'orange amère, gingembre, badian, baies roses, citronnelle, cannelle, hibiscus, feuille d'oranger, vanille	LCA	
CAKRHU	Kraft	50 gr	
	Mélange Epices pour Speculoos Mélange d'épices pour d'authentiques spéculoos ! 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.	France	
CABMSPE	Bocal	45 gr	
CAKMSPE	Kraft	50 gr	

3. Mélanges

Le Comptoir Africain



Code	Produit Note	Origine Qté PA	Indice PV Sugg
Mélange Epices pour tajines			
	Mélange d'ail, cannelle, gingembre, persil, coriandre poudre, écorce de citron, coriandre concassée. Utilisation : dans les tajines de poulet, agneau, poisson.	Maroc	
CABTAJ	Bocal	40 gr	
CAKTAJ	Kraft	50 gr	
Epices pour vin chaud			
	Mélange de sucre roux, cannelle, girofle, orange amère, citronnelle. Utilisation : 2 à 3 cuillères à soupe (ou selon le goût) mélangées à 1 litre de vin rouge, faire chauffer doucement en remuant. Eteindre quand le vin a blanchi. Filtrer et servir.	France	
CABVIN	Bocal	65 gr	
CAKVIN	Kraft	50 gr	
Mélange 4 épices (En fait, 6 ...)			
	Un mélange bien dosé de girofle, gingembre, badiane, cannelle, muscade et poivre de Sichuan.	LCA	
CABM4E	Kraft	50 gr	
CAKM4E	Kraft	50 gr	
Persillade			
	La persillade est un mélange fin d'ail, persil et échalotte. Ajoutée en fin de cuisson pour parfumer les plats, elle assaisonne aussi les pommes de terre poêlées, les grillades de poisson.	France	
CAKPER	Bocal	20 gr	
	Kraft	50 gr	
Saté			
	Mélange de cacahuète, sucre, piment, quatre épices, huile de tournesol, sel, sésame, crevette. Utiliser pour les viandes sautées ou comme fond pour réaliser des des potages ou des fondues chinoises.	Java	
CABSATE	Bocal	55 gr	
CAKSATE	Kraft	50 gr	
zaatar			
	« Zaatar » en arabe veut dire « thym ». Ici, un mélange de thym, de sésame blanc et de sumac. Le Zaatar se mange, à l'heure de l'apéro par exemple, avec du pain (oriental) que l'on trempe d'abord dans une bonne huile d'olive puis dans une coupelle de zaatar. A parsemer généreusement aussi sur une salade de tomates, de concombre ou de simple laitue.	Liban	
CABZAA	Bocal	40 gr	
CAKZAA	Kraft	50 gr	

4. Currys

Le Comptoir Africain



Code	Produit Note	Origine Qté PA	Indice PV Sugg
Curry à l'ancienne		LCA	
	Contient fénugrec, cumin, coriandre poudre, ail semoule, graines de moutarde blonde, graines de fenouil. UTILISATION : plats de viande (porc, agneau, poulet), pois chiches, lentilles, poissons, soupes, légumes, riz, pâtes, sauces.		
CABCUA	Bocal	45 gr	3,99 € 5,45 €
CAKCUA	Kraft	50 gr	2,80 € 4,50 €
Colombo		LCA	
	Mélange délicieusement parfumé, avec une belle pointe de fraîcheur grâce à la cardamome. Indispensable au fameux poulet colombo mais, aussi, très heureux avec le porc, les poissons et les scampis.		
CABCOL	Bocal	50 gr	
CAKCOL	Kraft	50 gr	
Garam Massala piquant		Inde	
	Mélange de cumin, coriandre, girofle, gingembre, cannelle, poivre, muscade, origan, laurier, cardamome, piment fort. Excellent avec le mouton, les viandes blanches en sauce. Piquant modéré.		
CABGAMA	Bocal	40 gr	
CAKGAMA	Kraft	50 gr	
Massalé doux		Thaïlande	
	Mélange de cumin, coriandre, girofle, curcuma, fenugrec, moutarde. Excellent avec l'agneau, les viandes blanches en sauce, ... Une cuillère dans le riz pour un beau riz jaune et parfumé, une pointe dans votre mayonnaise,...		
CABMAD	Bocal	40 gr	
CAKMAD	Kraft	50 gr	
Ras El Hanout jaune		Maroc	
	Mélange de cumin, carvi, muscade, anis, gingembre, coriandre, fenouil, girofle, piment, curcuma, basilic, romarin, thym, sarriette, origan, sel. Très aromatique, peu piquant. Goût chaud et suave, un emblème du Maroc où il relève le couscous, les tajines, les pastillas et les plats de légumes. Il souligne les saveurs des plats sucrés-salés, le goût des poissons blancs et coquillages, des légumes sucrés: carottes, courge ou navet.		
CABRAJ	Bocal	45 gr	
CAKRAJ	Kraft	50 gr	
Ras El Hanout rouge		Chine	
	Mélange de cumin, carvi, muscade, anis, gingembre, coriandre, fenouil, girofle, piment, curcuma, basilic, romarin, thym, sarriette, origan, sel, paprika et piment cayenne		
CABRAR	Bocal	50 gr	
CAKRAR	Kraft	50 gr	
Tikka Massala		LCA	
	Il n'y a pas de recette standard pour le poulet tikka masala; une étude a découvert que parmi 48 recettes différentes, le seul ingrédient commun était le poulet ! :-)		
	Mélanger les épices avec de la tomate et de la crème de coco ou de la crème simple.		
CABTIK	Bocal	50 gr	
CAKTIK	Kraft	50 gr	

5. Piments

Le Comptoir Africain



Code	Produit Note	Origine Qté PA	Indice PV Sugg
------	-----------------	-------------------	-------------------

Piment de Cayenne



Les plus forts de tous les piments et pourtant les plus petits !
Les qualités nutritives (présence de vitamines A et C) et antiseptiques sont aujourd'hui très appréciées dans tous les pays tropicaux mais le goût, extrêmement piquant de cette épice rebute nos palais occidentaux. On peut l'utiliser avec parcimonie dans les ratatouilles, les crustacés et bien sûr, avec les recettes exotiques. Ils fortifient les punchs et les cocktails.

CABPICA Bocal
CAKPICA Kraft

50grs
50grs



Piment d'Espelette



Pays basque

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

CABPESP Bocal

40 gr



Piment d'Espelette BIO

Pays basque



Les piments sont séchés de manière traditionnelle sur la façade des maisons ou sur des claies à l'air libre. C'est lors de cette phase que tous les arômes du piment se développent.

Les piments équeutés un à un sont passés au four, puis broyés pour obtenir cette belle poudre épicée.

CABPESB Bocal

50 gr



Piments oiseau



Malawi

Dans la mesure de la force des piments, échelle de Scoville, il est classé à un degré 8, plus fort que le piment de Cayenne. Idéal pour le chili con carne ou une délicieuse huile piquante maison.

CABPIOI Bocal
CAKPIOI Kraft

18 gr
25 gr



Piments rouge Pili-Pili entiers

Madagascar

D'une couleur magnifique et au goût intense, le Pili-Pili incarne toute la chaleur et l'intensité de Madagascar. Beau et savoureux, ce piment donnera de la vigueur à tous vos plats, marinades, huiles et condiments. Intensité : "Explosif - 10 sur 10" sur l'échelle simplifiée de Scoville.

CABPIL Bocal
CAKPIL Kraft

30 gr
25 gr



Niora



Espagne

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

CABNIO Bocal
CAKNIO Kraft

35 gr 2,81 € 4,50 €
50 gr 2,31 € 3,70 €

Code	Produit Note	Origine Qté PA	Indice PV Sugg
Cumin entier Turquie			
	Le cumin entre dans la composition de nombreuses spécialités à travers le monde. Il parfume le chili en Amérique du Sud, les carottes, les tagines et les plats au Maroc, le fromage aux Pays-Bas,... Il gagne à être légèrement torréfié, càd passé une minute dans une poêle bien chaude à sec ou avec un peu d'huile. Ajoutez ensuite vos ingrédients.		
CABCUM	Bocal	40 gr	
CAKCUM	Kraft	50 gr	
CAVCUM	Verrine	40 gr	
Coriandre en feuilles Roumanie			
	La coriandre est l'herbe aromatique la plus répandue de l'Asie, mais elle n'est pas utilisée que pour ses feuilles, ses graines et même ses racines (Thaïlande) le sont aussi. Au Laos, on retrouve les feuilles de coriandre hâchées sur presque tous les plats (salades, soupes, sautés, sauces piquantes) et en particulier le lab (fortune en laotien). 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.		
CABCOR	Bocal	10 gr	
CAKCOR	Kraft	25 gr	
Coriandre en grains Roumanie			
	La coriandre est l'herbe aromatique la plus répandue de l'Asie, mais elle n'est pas utilisée que pour ses feuilles, ses graines et même ses racines (Thaïlande) le sont aussi. Au Laos, on retrouve les feuilles de coriandre hâchées sur presque tous les plats (salades, soupes, sautés, sauces piquantes) et en particulier le lab (fortune en laotien). 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.		
CABCORG	Bocal	25 gr	
CAKCORG	Kraft	50 gr	
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.		
CABFEN	Bocal	75 gr	
CAKFEN	Kraft	75 gr	
Fenouil en grains Egypte			
	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...		
CABFENO	Bocal	45 gr	
CAKFENO	Kraft	50 gr	
Herbes de Provence France			
	Il s'agit d'un mélange d'aromates que sont le thym, le romarin, le laurier, la sarriette, le fenouil, la sauge et la marjolaine. UTILISATION : plats typiques de la région méditerranéenne, les ragoûts, les tomates, les pizzas, brochettes.		
CABHER	Bocal	30 gr	
CAKHER	Kraft	50 gr	

Code	Produit Note	Origine		Indice PV Sugg
		Qté	PA	

**Graines d'Ajowan**

L'Ajowan (*Trachyspermum ammi*) est la graine d'une plante originaire du sud de l'Inde proche du carvi, du cumin et de l'aneth. Son goût rappelle celui du thym

Inde



CAKAJO

Kraft

50 gr

**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 pour rehausser le goût. La crème brûlée, la tarte tatin aux pêches, les abricots rôtis, les glaces aux fruits peuvent être également aromatisées. En bref, on peut ajouter une petite note parfumée supplémentaire à quantité de recettes simplement en introduisant quelques fleurs pendant la cuisson. Conseil: employer avec parcimonie pour éviter un goût trop prononcé.

France

CABLAV
CAKLAVBocal
Kraft10 gr
50 gr**Laurier en feuilles**

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.

Turquie

CABLAU
CAKLAUBocal
Kraft10 gr
10 gr**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

CABMBL
CAKMBLBocal
Kraft70 gr
50 gr**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

CABMBR
CAKMBRBocal
Kraft70 gr
50 gr**Origan en feuilles**

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

CABORI
CAKORIBocal
Kraft20 gr
50 gr**Romarin**

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.

Maroc

CABROM
CAKROMBocal
Kraft16 gr
50 gr

6. Condiments			Le Comptoir Africain		
Code	Produit Note	Origine	Qté	PA	Indice PV Sugg
	Thym UTILISATION : cuisine méditerranéenne, grillades, plats de légumes, plats de viande en sauce, bouquet garni Bocal CAKTHYM Kraft	Albanie			 30 gr 50 gr
7. Noix, baies, racines, ...			Le Comptoir Africain		
Code	Produit Note	Origine	Qté	PA	Indice PV Sugg
	Agar Agar Gélifiant 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° Idéale pour panna cotta, gelées, bavarois...	Chine			
CABAGA CAKAGA	Bocal Kraft		50 gr 50 gr		
	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			
CABGOJ CAKGOJ	Bocal Kraft		50 gr 50 gr		
	Baies de Genévriers Les baies de genièvre relèvent traditionnellement la choucroute et les marinades, en dehors de cette utilisation on l'utilise peu en tant qu'épice.				
CABBGEN CAKBGEN	Bocal Kraft		50 gr 50 gr		
	Badiane (anis étoile) La badiane est très utilisée en Asie et notamment dans la cuisine chinoise. Elle entre dans la composition du mélange d'épices dit « 5 épices » avec la cannelle, le clou de girofle, le poivre et le fenouil.	Chine			
CABBAD CAKBAD	Bocal Kraft		18 gr 50 gr		
	Cannelle 22 cm Une des rares épices qui soit une écorce. La cannelle est une épice présente dans de nombreux desserts en Europe, alors qu'elle est plutôt utilisée pour le salé en Asie. ex.: mélange cinq épices chinois	Indonésie			
CAKCAN	Kraft		50 gr		
	Cannelle de Ceylan 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			
CABCEY CAKCEY	Bocal Kraft		25 gr 25 gr		

Code	Produit Note	Origine Qté PA	Indice PV Sugg
	Cardamome verte 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.	Guatemala	
CABCARD	Bocal	30 gr	
CAKCARD	Kraft	25 gr	
	Carvi 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.	Egypte	
CABCARV	Bocal	45 gr	
CAKCARV	Kraft	50 gr	
	Combava zeste Petit citron vert de l'océan indien, aux arômes riches et puissants. Main légère donc avec ce petit délice. A râper dans les cocktails, sauces (poisson!) et desserts comme coulis de framboise, chocolat, cupcakes,... Il s'associe parfaitement à l'huile d'olive pour une cuisine du Sud.	Ile de la Réunion	
CABCOM	Bocal	18 gr	
CAKCOM	Kraft	25 gr	
	Fève de tonka La fève tonka a un arôme complexe, suave et envoûtant. Difficile de résumer son goût Ses arômes forts rappellent à la fois fait merveille avec les desserts, notamment avec les crèmes, le chocolat ou la vanille. Mais, en touches légères, il apporte aussi du raffinement et du mystère à vos plats salés. Créatifs: à vous de jouer!!!	Brésil	
CABFEV	Bocal	25 gr	
CAKFEV	Kraft	25 gr	
	Galanga 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.	France	
CABGAL	Bocal	30 gr	
CAKGAL	Kraft	50 gr	
	Gingembre en morceaux Dans un vin chaud, un punch "planteur", des plats mijotés, sauce aigre-douce, pâtisseries, cocktails, jus de fruits.	Madagascar	
CABGIN	Bocal	30 gr	
CAKGIN	Kraft	50 gr	
	Girofle en clous 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!	Madagascar	
CABGI	Bocal	30 gr	
CAKGI	Kraft	25 gr	

Code	Produit Note	Origine		Indice PV Sugg
		Qté	PA	

**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.

CABFSH
CAKFSH

Bocal
Kraft

15 gr
50 gr

**Nigelle**

Turquie

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.

CABNIG
CAKNIG

Bocal
Kraft

50 gr
50 gr

**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,...).

CABMUS
CAKMUS

Bocal
Kraft

35 gr
25 gr

**Macis de muscade**

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.

CAKMMA

Kraft

25 gr

**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.

CABPAB
CAKPAB

Bocal
Kraft

50 gr
50 gr

**Rocou**

Côte d'Ivoire

Les autochtones d'Amérique du Sud et des îles caraïbes s'en servent comme pigment pour leurs peintures corporelles ou comme aromate. La médecine traditionnelle lui prête de nombreuses vertus curatives. Le rocou sert aussi de crème solaire naturelle et permet d'éviter les piqûres d'insectes. Il fait partie des ingrédients du Tascalate. Il est actuellement utilisé comme colorant alimentaire (code européen E160b). Certains fromages comme la boulette d'Avesnes, la mimolette, le cheddar, l'edam, le Rouy ou le Red Leicester, lui doivent leur couleur orangée, de même que les biscuits à l'orange Chamonix. La croûte de certains livarots est également lavée avec du rocou. Traditionnellement il sert aussi à teindre les filets de haddock. C'est aussi un des ingrédients du recado rojo, sauce pimentée mexicaine.

CABROU
CAKROU

Bocal
Kraft

60 gr
50 gr

Code	Produit Note	Origine Qté PA	Indice PV Sugg
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.			
CABSAF	Bocal	0.5 gr	
CAKSAF	Kraft	0.5 gr	
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.			
CABSEN	Bocal	55 gr	
CAKSEN	Kraft	50 gr	
Spiruline en poudre			
		Hawaï	
La spiruline est extrêmement riche en bêta-carotène, en fer, en vitamine B12, en vitamine E (puissant antioxydant), en protéines, en minéraux et oligo-éléments (calcium, phosphore, magnésium, zinc, cuivre). Elle contient aussi de la chlorophylle et de la phycocyanine, un pigment aux vertus antioxydantes			
CABSPI	Bocal	50 gr	
CAKSPI	Kraft	50 gr	
Thé Rooibos (Afrique du Sud)			
		Afrique du Sud	
Infusion servie chaude ou glacée, avec ou sans lait ou sucre. Sa saveur est douce et réconfortante avec un léger goût de noisette. Laisser infuser 10 minutes			
CAKROI	Kraft	20 sachets	

8. Sels		Le Comptoir Africain			
Code	Produit Note	Origine	Qté	PA	Indice PV Sugg
	Fleur de sel d'Algarve Fleur de sel provenant des côtes d'Algarve au Portugal. A saupoudrer en fin de cuisson pour en conserver toute la saveur.	Portugal			
CABFSA	Bocal		90 gr		
CAKFSA	Kraft		90 gr		
	Fleur de sel de Guérande 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 paludières et les paludiers à l'aide d'un outil spécifique : la lousse à fleur. Les conditions météorologiques très spécifiques et la faible quantité produite en font un produit rare et recherché.	France			
CABGUE	Bocal		85 gr		
CAKGUE	Kraft		75 gr		
	Fleur de sel "Givre d'Or" Les flocons de sel pyramide de Chypre ont un goût unique et un croustillant remarquable, ils étonnent leur légèreté et leur forme exceptionnelle. Joliment colorés d'or scintillant pour une table de fête réussie. S'utilise exactement comme la fleur de sel ordinaire.	France			
CABGOR	Bocal		50 gr		
CAKGOR	Kraft		50 gr		
	Fleur de sel à la truffe Le sel à la truffe s'invite dans tous vos plats. Idéal sur un risotto aux champignons, une omelette ... Fameux dans une purée de pomme de terre. Attention, ce sel s'utilise en fin de préparation, ne jamais le faire cuire car il perdrait de sa saveur.	LCA			
CABTRU	Bocal		90 gr		
CAKTRU	Kraft		75 gr		
	Fleur de sel vanillée Très délicatement parfumée à la vanille Bourbon fraîche. Une merveille, avec un peu de beurre sur une bonne pomme de terre qui sort du four ou du barbecue ... S'associe très subtilement avec une st Jacques ou un poisson à chair fine (lotte, ...) ou, encore, sur un simple blanc de poulet.	Madagascar			
CABFSV	Bocal		90 gr		
CAKFSV	Kraft		75 gr		
	Sel andalou 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.	LCA			
CABSAND	Bocal		100 gr		
CAKSAND	Kraft		75 gr		
	Sel Bouquet ! Gros sel marin, thym de Provence, lavande. Toute la garrigue dans ce joli sel parfumé avec l'exceptionnel thym de Provence et une légère touche de lavande. Pour agneau, lapin, volaille, tian et recettes provençales...	LCA			
CABBOUQ	Bocal		100 gr		
CAKBOUQ	Kraft		75 gr		

8. Sels		Le Comptoir Africain			
Code	Produit Note	Origine	Qte	PA	Indice PV Sugg

Diamant de Sel nature

CAKDIA

Kraft

150 gr



Sel du boucanier

LCA

Un doux mélange d'herbes de Provence, sel marin, paprika fort, poivrons fumés et de la touche magique du Comptoir Africain (entendez "de Geneviève")

CABSBC
CAKSBC

Bocal
Kraft

100 gr
75 gr



Sel fou

France

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

CABSF
CAKSF

Bocal
Kraft

65 gr
50 gr



Sel forestier

LCA

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

CABSFOR
CAKSFOR

Bocal
Kraft

100 gr
75 gr



Sel aux herbes pour poisson

LCA

Le sel de Guérande, reconnu pour ses qualités gustatives, se hausse ici d'une pointe d'originalité pour apporter fraîcheur et arôme à toutes vos préparations. ce condiment accompagne de façon idéale vos grillades, poissons, sauces et se savoure aussi bien à table qu'en cuisine

CABHPO
CAKHPO

Bocal
Kraft

70 gr
50 gr



Sel aux herbes pour viandes

LCA

Sel de Guérande, lavande, romarin, herbes fines. Tous les parfums de Provence sur votre viande.

CABHVI
CAKHVI

Bocal
Kraft

70 gr
50 gr



Sel Ibataire

LCA

Sel marin, massalé doux, gingembre et galanga. Un sel au parfum tonique. Recommandé sur les scampis, le poisson en général et les légumes genre: courgettes, potiron, carottes,...

CABIBA
CAKIBA

Bocal
Kraft

100 gr
75 gr



Sel marin Combava/Gingembre

LCA

Superbement parfumé au combava, petit citron vert de l'océan Indien. En petites touches dans vos préparations de poissons: papillottes, tartares, poêlées de scampis, sauce mousseline ou beurre blanc.

CABSM
CAKSM

Bocal
Kraft

100 gr
75 gr



Sel Pirate

LCA

Sel marin nature, poivre sauvage Voantsy Périféry, baies roses de Madagascar. Joli sel décoratif et parfumé à déposer sur assiette en final. Pour poisson, carpaccio, viandes grillées,...

CAKPIR

Bocal
Kraft

100 gr
75 gr

8. Sels		Le Comptoir Africain		
Code	Produit Note	Origine	Indice	
		Qté	PA	PV Sugg



Sel au piment d'Espelette

LCA



Un mélange savamment dosé de sel marin et de piment d'Espelette A.O.P. au parfum si typique. En touche finale sur les pdt, les poissons, scampis, salades... ou en salière sur votre table.

CABSESP	Bocal	100 gr
CAKSESP	Kraft	75 gr



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.

CABSPY	Bocal	50 gr
CAKSPY	Kraft	50 gr
CAVSPY	Verrine	50 gr

Sel pyramide fumé

Chypre

Idéal avec les poissons.....

CABPYFU	Bocal	50 gr
CAKPYFU	Kraft	50 gr



Sel rose de l'Himalaya

Pakistan

Extrait des contreforts himalayens, naturellement riche en minéraux et oligo-éléments. Non iodé et non raffiné.

CAKRHY	Kraft	150 gr
CAVRHY	Verrine	150 gr



Sel du trappeur

LCA

Une merveille, à essayer de toute urgence !! Un mélange de sucre d'érable, sel marin, sucre, poivre noir, ail, oignon, huile de canola, graine de coriandre, chili, le tout sublimé par l'inévitable et irremplaçable touche magique de Geneviève, bien sûr.

CABTRAP	Bocal	55 gr
CAKTRAP	Kraft	75 gr

9. Les Sucres		Le Comptoir Africain		
	Produit	Origine	Indice	



Sucre des îles Bourbon

LCA



Sucre de canne roux vanille/combava Sucre roux pure canne non raffiné, vanille naturelle de Madagascar, combava. Ce beau sucre de canne doré délicieusement parfumé à la vanille fraîche et au zeste de combava (petit citron de l'océan indien à l'arôme frais et puissant) est fabuleux pour sucrer yaourts et crêpes!

CABSIB	Bocal	100 gr
CAKSIB	Kraft	150 gr



Sucre céleste

LCA

Beau sucre de canne doré délicieusement parfumé au thé vert, fruit de la passion, pêche de vigne et fraises de bois, ainsi qu'une touche de bleuet (sans oublier la touche magique de Geneviève), idéal pour sucrer yaourts, crêpes et crèmes brûlées!

CABCEL	Bocal	100 gr
CAKCEL	Kraft	150 gr

Sucre Roux de canne Nature

LCA

CAKSRO	Kraft	150 gr
--------	-------	--------

10. Vanille		Le Comptoir Africain		
Code	Produit Note	Origine Qté PA	Indice PV Sugg	
	Vanille "Premium" de Madagascar Dessert et pâtisserie mais aussi poulet "mon coco", cari de porc, canard à Kraft	Madagascar	3 gousses	
	Poudre de vanille La poudre de vanille est pure et porteuse de la force aromatique des gousses mures. Expressive, dépourvue de sucre, et caractérisée par un taux d'humidité moindre, elle représente un excellent rapport qualité prix : 2 pincées étant l'équivalent d'une gousse.	Madagascar		
CABPVAN	Bocal	45 gr		
CAKPVAN	Kraft	50 gr		
	Vanille gourmet 8 gousses Dessert et pâtisserie mais aussi poulet "mon coco", cari de porc, canard à Kraft	Madagascar	8 gousses	
11. Matériel		Le Comptoir Africain		
Code	Produit Note	Origine Qté PA	Indice PV Sugg	
CATMH	Moulin-malin en hêtre + Verrine Beau, robuste, pratique. Une tête de moulin bien pratique, qui s'adapte aux	France	1p 	
	Moulin-malin en olivier + Verrine Vous aimez notre tête de « moulin malin » en hêtre. Nous vous le proposons maintenant aussi en bois d'olivier.	France	1p 	
CATMO				
CAABK8	Barquette Kraft Présentoir 8 têtes Présentoir kraft comprenant 8 Têtes de Moulin-malin	France	1p	
CAATMS	Moulin-Malin Tête Seule	France	1p	
CAVER	Verrine vide pour moulin-malin S'adapte à nos têtes de moulin-malin en hêtre et en olivier. Idéal en cuisine pour conserver vos poivres et sels à portée de main.	France	1p 	
CABOC	Bocal verre Vide	France	1p	
CAMU	Moulin à Muscade	France	1p	
CAARAP	Râpe à Muscade	France	1p	
CAMOR	Mortier 16 cm évasé	France	1p	
CAMOR18	Mortier 18 cm évasé	France	1p	
CAACSES	Cuillère à Sel olivier	France	1p	
CAABKT	Boîte Kraft avec couvercle	France	1p	

Pour Vos Commandes :

Vos Représentants :

Etienne Dethier : 0478/56 57 15

Philippe Fraiture : 0475/93 18 24

Laurent Gindt : 0487/40 57 15

Par téléphone :

du mardi au samedi

10H30 - 18H00

081/22 06 83

Par fax :

081/57 02 76

Par mail :

info@edzdiffusion.be

BE0875.531.007



BE31 0682 4292 9655



DLC et DLUO :

DLC = Date Limite de
Consommation

DLUO = date optimale de
Consommation (le produit
peut être consommé après
cette date)