Catalogue

Tarifs au : 26/04/2025
Site internet : www.mielsetuneepices.fr/
Blog : saveurs-maya38.over-blog.com/
Contact : contact@mielsetuneepices.fr
Facebook : Miels et une épices 1

Les prix peuvent être modifiés sans préavis en cas d'évolution du prix des matières premières.

Présentation

Miels et une épices est une petite entreprise familiale basée à Sassenage, au pied du Vercors.

Après une sélection rigoureuse des épices je réalise mes mélanges et je crée des mélanges originaux. Je cherche à satisfaire au mieux mes clients n'hésitez pas à donner votre avis.

Les épices et mélanges sont présentés en sachets aptes au contact alimentaire et fermés par thermo-soudage.

Vous ne trouverez pas de références avec l'appellation bio dans ce catalogue (sauf produit emballés) car tous mes produits n'ont pas les critères et je ne désire pas payer une certification ; de même vous ne trouverez aucune indication thérapeutique car malgré mon diplôme en pharmacie, la réglementation ne m'autorise pas à en parler. Je vous laisse consulter les nombreux livres et sites internet qui en parlent.

Je me déplace sur les marchés (surtout des marchés événementiels) de la région Rhône-Alpes, venez m'y rencontrer ou à mon atelier (sur rendez-vous)

Pour savoir où je serai pensez à ma page Facebook « miels et une épices » pour suivre mon actualité et, ou, regardez mon site : https://www.mielsetuneepices.fr

A bientôt sur les marchés ou à l'atelier...

Salutations épicées et gourmandes.

Marie-Anne.

Sommaire

1. Les piments P.5
2. Les sels et fleur de sel P.7
3. Les sels et fleur de sel accommodés P.9
4. Moulin à sel P.10
5. Les poivres P.11

5.1. Les poivres rouges P.12
5.2. Les poivres noirs P.13
5.3. Les poivres blancs P.15
5.4. Les poivres verts P.16
5.5. Les poivres en mélange P.16
5.6. Les poivres sauvages P.17
5.7. Les poivres longs P.18
5.8. Le poivre cubèbe P.18
5.9. Les cousins du poivre P.19
5.10. Accessoires pour le poivre P.22
5.11. Les confections P.23

6. Les épices et mélanges

6.1. Les épices en sachet P.24
6.2. Les herbes aromatiques P.26
6.3. Les mélanges P.27
6.4. Les mélanges et sucres parfumés P.28

7. Egayez vos boissons P.36

7.1 Les boissons sans alcool P.36
7.2 Les préparations pour le rhum P.36
7.3 Les préparations pour le vin P.37

8. Les Tisanes P.38
9. Les Thés P.39
9.1. Les Thés verts P.39
9.2. Les Thés Noirs P.40
9.3. Les Thés rouges P.40
9.4. Le Maté P.41
10. Le miel P.42
11. Coffrets cadeaux et accessoires P.44
12. Foire aux questions P.47
13. Conditions générales de vente P.48

1. Les piments

Pour définir la force des piments il est utilisé l'échelle de Scoville. Elle sert à établir un classement de 1 à 10 plus la valeur est proche de 10 plus le piment est fort. Cette échelle est subjective car basée sur le ressenti d'une personne ...

Echelle de SCOVILLE

Force	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Grade				Doux			Moyen			Fort	
Sensation		Doux	Chaleureux	Relevé	Chaud	Fort	Ardent	Brûlant	Torride	Volcanique	Explosif

1. Piment d'Espelette poudre AOP (40 g) (France) 7,00 € (175 € le kg)

Ses arômes de tomate, de foin et de poivron sont délicats. Les piments sont séchés puis passés au four et broyés ...

Sa saveur piquante et fruitée, son arôme chaud et vif respirent la joie de vivre et le tempérament basque. On peut le mettre partout dans tous les plats, les omelettes, les salades, le pain, le chocolat, le foie gras.

Classé 4/10 sur l'échelle de Scoville et 100 sur celle du plaisir !

Mon Avis : Une référence, son AOP vous garantit la qualité

2. Les sels et fleurs de sel

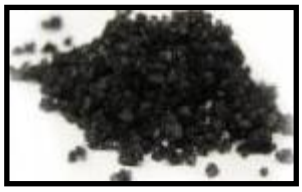
Le sel est un produit indispensable
Je vous présente dans ce chapitre des sels non traités, faites-vous plaisir ...

1. Fleur de sel de Guérande (France)

La fleur de sel est la croute qui se forme à la surface de l'eau dans les marais salants, elle est la partie noble du sel et s'utilise après la cuisson.

Le sachet de 100g **3,50 € (35 € le kg)**

2. Sel noir d'Hawaï (Hawaï) (98% de sel)



Ce sel entièrement naturel et artisanal est le mélange de deux produits d'une pureté exceptionnelle. Pour l'enrichir en minéraux, des roches de lave noire nettoyées sont ajoutées à l'eau de mer dans les bassins d'évaporation selon un procédé exclusif qui aide à la conservation des minéraux. Rare et d'un noir profond, ce sel riche en minéraux s'utilise comme une fleur de sel et donne à tous les plats un caractère baroque et une énergie tellurique… La lave noire est vénérée depuis des siècles par les indigènes d'Hawaï pour ses bienfaits, notamment sur la digestion.

Mon avis : On sent le côté « rocheux » à la dégustation de ce sel mais on retient surtout son côté très iodé qui fait qu'on peut l'utiliser en petite quantité, idéal dans le pain il apporte aussi de la couleur sur le plat.

Le sachet de 100g **4,00 € (40 € le kg)**

3. Cristaux de diamant de sel du cachemire (Pakistan) (96,9% de sel)

Ce sel provient de l'océan Téthys aujourd'hui disparu et il est récolté à la main dans les mines de Khewra au cœur de l'Himalaya, les roches sont trempées dans de l'eau et l'évaporation de cette saumure laissera apparaitre le sel ...

Intérieur de la mine de sel de Khewra au Pakistan

Ce sel est vierge de toute pollution, sans additif et non raffiné, il est le plus pur du monde. Sa saveur un peu moins salée qu'une fleur de sel s'accommode avec tout. Ce sel de terre non iodé est riche en oligo éléments et minéraux (surtout fer) (c'est pour ça que vous ne trouverez pas 100% de sel pour 100 g) ...

A utiliser au moulin

Le sachet de 100 g	**2,00 € (20 € le Kg)**
Le sachet de 500 g	**7,00 € (14 € le kg)**
Le sachet de 1 kg	**12,00 € (12 € le kg)**

Mon avis : Sa pureté et ses apports en minéraux sont ses principaux arguments.

3.Les sels et fleur de sel accomodés

1 Fleur de sel aux épices grillées

Une fleur de sel et des épices grillées tout pour se régaler

Ingrédients : Fleur de sel (98,5%) et épices grillées (Sésame doré*, Cumin, Ail, Fénugrec, Coriandre, Fenouil)

Mon avis : Ce mélange va avec tous les plats, légumes crus ou cuits, viandes, poissons … Une merveille indispensable …

Sachet de 100g	**4,00 € (40 € le kg)**
Sachet de 300g	**11,00 € (36,67 € le kg)**
Sachet de 500 g	**17,00 € (34 € le kg)**
Sachet de 1 Kg	**33,00 € (33 € le kg)**

*** Substances pouvant provoquer des allergies ou des intolérances**

Valeurs nutritives pour 100g

Calories : 0 Kcal-Fer : 2%, Calcium : 2%, Protéines : 0g, Fibres : 27g, Sucres : 0 g, Glucides : 0 g, Sodium : 38.76g, AGS : 0g, Lipides : 0g

2. Sel du diable (création maison)

Ingrédients : sel rose de l'Himalaya (87 %), poivre de Tasmanie (13%)

Le sachet de 100 g **5.00 € (50 € le kg)**

Mon avis : une saveur surprenante et fraiche due au poivre de Tasmanie, à utiliser au moulin, il sale et poivre en même temps, idéal partout

3. Sel des tropiques (création maison)

Ingrédients : Fleur de sel (64%), écorces de citron, romarin, persil, baies roses, fenouil, ail

Le sachet de 100 g **4.50 € (45 € le kg)**

Mon avis : plein d'ingrédients pour obtenir un sel au parfum de l'été

4. Moulin à sel (Allemagne)

Marque très ancienne (depuis 1867) Zassenhaus propose ce moulin au mécanisme de grande qualité pour un engagement des cristaux de sel sans problème et une mouture parfaite et réglable, moulin rechargeable. Il est conçu spécialement pour le sel

Mécanisme garanti 25 ans

Le moulin Zassenhaus Aachen acrylique 14 cm 26,00 €

Mon avis : Ce moulin très agréable à utiliser se recharge facilement et vous rendra de très bons services pendant longtemps

5. Les poivres

Le poivre est l'épice la plus consommée au monde. Oubliez votre poivre moulu acheté au supermarché et découvrez plutôt une épice magique aux multiples parfums qui est bien autre chose qu'un truc piquant ...

Les vrais poivres

Le poivre provient de baies de différentes espèces de poivriers de la famille des pipéracées.

L'espèce Piper nigrum produit, selon le stade de sa récolte et le type de sa préparation, le poivre vert, blanc ou noir.

. Le vert est obtenu par la conservation humide de baies immatures

. Le blanc est constitué de baies mûres débarrassées de leur péricarpe (enveloppe)

. Le noir est obtenu à partir de baies parvenues presque à maturité, fermentées puis séchées

. Le rouge est le poivre cueilli à pleine maturité

. Le gris est du poivre noir moulu, c'est le mélange du péricarpe noir et du cœur blanc qui donne la couleur grise.

Il existe plus d'une centaine de variétés de poivriers, dont environ 75 pour l'Inde du sud, d'où est originaire cette épice qui reste la plus vendue dans le monde.

Il existe aussi le Piper Longum qui donne le poivre long et le Piper cubeba qui donne le poivre à queue (cubèbe)

Les faux poivres

Des baies reprennent le nom de poivre, leur l'aspect fait penser au vrai poivre et comme elles s'utilisent en cuisine de la même façon on leur donne couramment le nom de poivre

Exemple :

- **Le poivre de Sichuan provient d'un frêne épineux chinois**
- **Le poivre de la Jamaïque est un arbre d'Amérique**
- **Le poivre de Timut provient d'un arbuste**
- **Le poivre de Tasmanie provient d'un arbuste**

Et bien d'autres encore qui ont plusieurs noms exemple :

La baie des Bataks qui est aussi appelée poivre d'Andaliman

La baie de sil timur qui est aussi appelée poivre Tchuli

Les exemples sont nombreux …

Ma sélection de poivres d'exception et de baies parfumées ...

A mouliner au dernier moment sur les plats

Attention un poivre de même appellation peut avoir un parfum différent selon le lieu de récolte (exposition du terrain, altitude, année de récolte …) C'est pour ça que je fais très attention à la qualité

5.1. Les poivres rouges

1. Poivre rouge de Kâmpôt (Cambodge)

Un des meilleurs poivres du monde, depuis 2005 des planteurs redonnent vie à ce poivre rare qui pousse entre mer et montagne.
Cueillis à pleine maturité dans le bas de la tige ces grains rouges sont séchés délicatement et rapidement au soleil afin qu'ils gardent des teintes chaudes
Il a des notes fruitées, sucrées et vanillées. Idéal avec les plats sucrés-salés et les desserts

Sachet de 50 g **7,50 € (150 € le kg)**

Mon avis : Une main de fer dans un gant de velours. Ce poivre est surprenant, plein d'arômes. Force moyenne mais plaisir maximum, un poivre indispensable. Convient avec tous les plats.

5.2. Les poivres noirs

1. Poivre noir de Malabar (Sud-Ouest de l'Inde)

La côte de Malabar est la région la plus humide du sud de l'Inde où pousse 70 % de la production indienne d'épices.

D'une extrême finesse, ce poivre est boisé et chaleureux, avec des notes sucrées et enveloppantes de fève tonka, de cacao, exhalées par un petit côté torréfié et non piquant

A associer avec : Saint Jacques, soupes chaudes ou froides et à utiliser sur les desserts

Sachet de 50 g **5,50 € (110 € le kg)**

Mon avis : le poivre de toutes les occasions qui s'adresse à tous, connaisseurs ou non …

2. Poivre noir du Kerala (Sud-Ouest de l'Inde)

Le berceau historique du poivre donne un poivre noir boisé et très aromatique qui ira avec les viandes. Son parfum est piquant

Mon avis : Ce poivre est un mélange du malabar et du tellicherry, il est délicieux !

Sachet de 50 g **5,50 € (110 € le kg)**

3. Poivre noir de Tellicherry (Sud de l'Inde)

Ce poivre qui porte le nom d'un ancien comptoir Anglais de la côte de Malabar au sud de l'Inde, fût l'objet de toutes les convoitises...
Il est piquant, boisé, citronné, possède une chaleur persistante qui exhale un parfum suave et humide de forêts tropicales, avec un souvenir de notes fraiches et nettes ...
Terriblement élégant ce poivre noir se rendra indispensable

Sachet de 50 g **5,50 € (110 € le kg)**

Mon avis : Esprit végétal, boisé aux saveurs de résine de pin, charpenté et piquant, un régal...

4. Poivre noir de Sarawak (Malaisie)

Ce poivre provient du nord de l'île de Bornéo, appelé aussi pays des Calaos, une des régions les plus préservées de la Malaisie. Au milieu des riches forêts tropicales humides, la population indigène cultive ce poivre noir assez corsé au nez puissant avec des notes fraiches et une légère acidité. En bouche il dégage des notes de réglisse et des odeurs de sous-bois

A utiliser sur les fromages de chèvre ou de brebis frais, les poissons et les viandes, le magret de canard, le foie gras poêlé

Le sachet de 50 g **4,50 € (90 € le kg)**

Mon avis : un arôme boisé et mousseux. Esprit végétal et de champignons

5. Poivre noir de Lampong (Indonésie) (nouveau)

Poivre puissant et piquant à la saveur boisée il est conseillé de broyer les grains de poivre au mortier afin de libérer ses notes mentholées et de bois exotique. Convient pour fricassée de légumes, viande grillée, poisson blanc, champignon ….

Le sachet de 50 g **4,50 € (90 € le kg)**

Mon avis : Esprit boisé bois exotique

6. Poivre noir de Madagascar

Le terroir de Madagascar donne à ce poivre toute la force et le caractère d'un grand poivre.

Notes chaleureuses d'épices douces, girofle, encens, notes boisées et fruitées derrière un piquant intense.

A associer avec : viandes blanches, gratins, pâtes, salades de tomates

Le sachet de 50 g **4,00 € (80 € le kg)**

Mon avis : plus relevé que les poivres d'Inde, un boisé intéressant . Esprit végétal

7. Le poivre noir de Bélem (Brésil)

Bélem est la capitale d'un état du nord du Brésil plus grand producteur de poivre du pays.

Ce poivre a un parfum boisé et citronné, parfumé avec une pointe de réglisse, le piquant monte progressivement en bouche, un délice ! Il est idéal pour accompagner les viandes rouges, les plats mijotés et les desserts au chocolat

Le sachet de 50 g **4,00 € (80 € le kg)**

Mon avis : assez boisé, frais, humide, un goût différent des poivres d'Inde .Esprit épicé et réglissé

5.3. Les poivres blancs

Le poivre blanc récolté à maturité optimale est mis à tremper pendant plusieurs jours dans de l'eau de source naturelle. (C'est le rouissage)

Il est ensuite lavé, calibré et trié à la main, grain par grain.

Son goût est puissant et son arôme boisé a des notes charnelles, le poivre blanc est savoureux

1. Poivre Penja blanc

Ce poivre du Cameroun pousse sur une petite plantation située au nord de Douala.

Son terroir volcanique riche et équilibré donne au poivre de Penja tout son caractère et sa saveur. Ce grand poivre est rare car sa production est limitée

Le sachet de 50 g **7,00 € (140 € le kg)**

Mon avis : très beau poivre, très esthétique, super qualité, fort mais peu piquant

2. Le poivre blanc de Bélem (Brésil)

Ce poivre blanc originaire du Brésil, possède des notes anisées, boisées, suaves et bouillonnantes. Il s'associe parfaitement à une viande marinée

Le sachet de 50g **5,50 € (110 € le kg)**

3. Le poivre blanc de Bahia (Brésil) (transport par voile , réduction de l'empreinte carbone)

Poivre blanc du Brésil, des terres ensoleillées de Bahia. Il révèle une saveur subtilement épicée, avec des arômes délicat de bois et de citron

Le sachet de 50g **8,50 € (170 € le kg)**

5.4. Les poivres verts

1. Poivre vert de Madagascar

Les baies vertes du poivre sont lyophilisées par un processus de séchage à froid. Ce poivre est très léger car son taux d'humidité est quasiment nul. Il reprend toute sa saveur une fois réhydraté dans un plat. Son goût est frais, bien fruité et moins piquant que celui du poivre noir (récolté plus tard, donc plus mûr)

Le sachet de 20 g **4,00 € (200 € le kg)**

Mon avis : les sauces au poivre vert sont un petit régal

5.5. Les poivres en mélange

Mélange 3 poivres Penja (vert, blanc, noir)

Le poivre vert est un poivre immature, puissant et délicat il est très aromatique. C'est le poivre brut, indispensable pour une sauce au poivre

Le Poivre noir est récolté un peu avant maturité, puis mis à sécher au soleil. Le péricarpe se rétracte et noircit. Il est plus piquant, car il contient de la pipérine, présente dans le péricarpe

Le poivre blanc est la référence des gourmets amateurs de poivre.

Le sachet de 50 g **6,50 € (130 € le kg)**

Mon avis : tous les poivres de Penja rassemblés, un ensemble délicieux et bien équilibré

5.6. Les poivres sauvages

1. Poivre sauvage de Voatsiperifery (Madagascar)

Son goût est incisif, persistant, aux arômes de fleurs, de bois et d'agrumes.

Il pousse à l'état sauvage dans la forêt tropicale du sud-est de Madagascar. Sa cueillette qui ne s'effectue que de juin à août est très difficile et dangereuse car la liane monte jusqu'à 30 m de hauteur et ne fructifie que sur les jeunes pousses

Le sachet de 50 g **8,00 € (160 € le kg)**

Mon avis : un poivre merveilleux, reconnaissable à sa petite tige, qui va partout, ne pas hésiter à l'utiliser sur les salades de fruits et dans les mousses au chocolat, c'est là qu'il se révèle le plus ...

2. Poivre de la Likouala (Congo) (nouveau)

Aussi appelé ''poivre Ashanti'' ou ''poivre des gorilles'' il pousse à l'état sauvage sur des lianes qui s'accrochent aux grands arbres de la forêt ''Likouala''. Sa cueillette périlleuse est effectuée par la tribu des Baakas .Ce poivre d'une longueur exceptionnelle en bouche accompagne les plats en sauce car il tient très bien à la cuisson. Très proche visuellement du Voatsiperifery il ne possède pas le même parfum

Le sachet de 50 g **7,00 € (140 € le kg)**

Mon avis : peu agressif et très parfumé ce poivre est un régal

5.7. Les poivres longs

Les poivres longs s'utilisent entier dans la cocotte ou râpés

1. Poivre long de Java (Indonésie)

Venant des contreforts de l'Himalaya, où il pousse à l'état sauvage, ses arômes étonnants de réglisse, d'anis, de cannelle presque sucrés compensent sa saveur chaude et très piquante

Pour une utilisation au moulin il faut d'abord l'écraser au mortier ou avec un rouleau à pâtisserie

A la manière d'un piment ce poivre réveille embrase déchaine les papilles avec :

- **Une viande délicate comme l'agneau ou une sauce tomate**
- **Un osso bucco ou une soupe**
- **Un dessert crémeux**

Le sachet de 50 g **4,50 € (90 € le kg)**

Mon avis : odeur boisée, goût surprenant, un poivre à cuire qui parfume toute la cocotte dans les plats mijotés.

5.8. Le poivre cubèbe

1. Poivre cubèbe (Indonésie) (nouveau)

Peu connu, le poivre cubèbe possède des saveurs mentholées et un piquant moyen

Ne pas le faire cuire sinon il devient amer aussi appelé poivre à queue

Mon avis : le poivre à queue au goût citronné et camphré

Le sachet de 50 g **5,00 € (100 € le kg)**

5.9. Les cousins du poivre

1. Poivre du Timut ou baie de Timur (Népal)

Cette baie récoltée dans les montagnes népalaises est extrêmement rare.

Un parfum hors du commun, citronné, végétal et boisé

Il se marie aussi bien avec du sucré que du salé. Il relève à merveille les noix de saint Jacques et tout type de poissons et crustacés. Grâce à son parfum unique de citron et de pamplemousse son mariage est des plus réussi avec les desserts chocolatés, les fruits et les confitures maison

Le sachet de 45 g **7,00 € (155,56 € le kg)**

Mon avis : son goût est incroyable ! Indispensable sur les salades de fruit d'été (pêches, fraises …)

2. Poivre ou piment de la Jamaïque (Jamaïque)

Le poivre de la Jamaïque découvert par Christophe Colomb est aussi appelé « toute-épice » ou « quatre épices » car sa saveur combine celles de la cannelle, de la muscade, du clou de girofle et du poivre noir.

Cueilli avant maturité il est séché au soleil jusqu'à devenir brun-roux. En cuisine, il apporte une délicieuse touche exotique et se marie très bien avec les poissons et les crustacés, on peut aussi le mettre dans une compote ou un chutney…

Le sachet de 50 g **4,00 € (80 € le kg)**

Mon avis : doux, très parfumé une fois mouliné s'utilise en sucré comme en salé

3. Poivre de Sichuan rouge (Szechuan) (Chine)

Parmi les 6 variétés de poivre de Sichuan celle de Szechuan est la meilleure.

Ce poivre a un parfum subtil et très riche. Légèrement citronné et boisé idéal avec les poissons, le foie gras, les fruits et fruits de mer, le chocolat

Le sachet de 40 g **7,00 € (175 € le kg)**

Mon avis : peu piquant et très parfumé accommode les fruits et le chocolat

4. Maniguette ou graine de paradis ou poivre de Guinée (Cameroun)

Ces graines pyramidales s'utilisent pour aromatiser les potages, les viandes d'agneau, les aubergines, les pommes de terre, le riz, les pâtes, les viandes...

Le sachet de 50 g **4,50 € (90 € le kg)**

Mon avis : très petites ces graines sont utilisées entières, une surprise pleine de saveurs et un poivré présent va à merveille dans les terrines et les tomates farcies

5. Mélange 6 baies (création maison)

Composition : poivre noir, blanc et vert, baies roses de Madagascar et de poivre de la Jamaïque, baie de Tasmanie

Son parfum est épicé et corsé, utilisez le dans votre moulin, au quotidien sur un poisson blanc à la vapeur, un foie gras, de la volaille…

Le sachet de 50 g **5,50 € (120 € le kg)**

Mon avis : le mélange passe-partout, un basique

6. Baies roses (Madagascar)

Ces baies proviennent d'un arbre de près de 15 mètres. En automne, les baies sont séchées au soleil. A utiliser avec poissons, chocolats, soupes de légumes

Le sachet de 30 g **5,00 € (166,67 € le kg)**

Mon avis : un régal sur un poisson avec du fromage ou dans une tisane

7. Poivre ou baies de Tasmanie (Australie)

Venant des régions humides de la Tasmanie où elle pousse à l'état sauvage, cette baie violette pousse sur un arbuste persistant de 2 m de haut. Elle a tendance à colorer les aliments en violet lors de la cuisson. Un parfum de laurier, de chanvre, avec des notes florales qui tendent vers le géranium. Son goût est intensément piquant, doux amer avec des accents de sous-bois, de fruits rouges et de genièvre. Délicieux avec les fruits de mer et les viandes, surtout le gibier.

Le sachet de 50 g **9,50 € (190 € le kg)**

Mon avis : très parfumé (peu de grains suffisent à parfumer un plat) et puissant à découvrir sur un fromage blanc, une viande, un poisson, des fruits de mer ou encore avec du chocolat ou des fruits. Retrouvez le dans mes mélanges du diable et austral

8. Baie de Sansho (Japon)

Aussi appelées poivre citron les baies de Sansho sont incontournables dans la cuisine japonaise pour aromatiser les aliments ainsi que pour les conserver. A utiliser sur les poissons, les anguilles grillées, les viandes mi-cuites (magret de canard), sur un foie gras ou une salade de fruits. Véritable cadeau de la nature ces baies vous feront voyager au pays du soleil levant.

Son goût explosif de citron, de menthe, de citronnelle et de poivre offre des sensations enivrantes... Très piquante, ultra forte, cette baie vous laissera sur place...

Le sachet de 20g **8,00 € (400 € le kg)**

Le sachet de 10 g **4,00 € (400 € le kg)**

Mon avis : A utiliser dans une papillote de poisson ou encore comme parfum d'intérieur tellement il a un parfum puissant qui rappelle la citronnelle mais en moins entêtant

9. Baie de Sil Timur ou poivre tchuli(Népal) ou poivre des montagnes

De la famille du poivre de Timut cette baie possède des parfums d'orange sanguine et de pamplemousse rose, elle ne pique pas et son parfum est incroyable.

Elle s'utilise avec le riz, les poissons, les viandes blanches, les tartes aux poires ou les salades de fruit

Mon avis : Long en bouche, arome complexe d'agrumes frais, ne pas hésiter à l'utiliser

Le sachet de 50 g **6,00 € (120€ le kg)**

10. Baie de Genièvre (Macédoine)

Le sachet de 40 g **3,00 € (75 € le kg)**

Mon avis : Super baie de Genièvre au parfum envoutant

11. Baie des Bataks (Indonésie)

Aussi appelé poivre d'Andaliman cette baie est cueillie uniquement par la tribu des Bataks

Le sachet de 20 g **5,00 € (250 € le kg)**

Mon avis : parfum d'orange, très frais, un peu végétal et citronné sur la fin

12. Baie Ma Khaen (Laos)

Cette baie possède des arômes de mandarine et de thé fumé

Le sachet de 25 g **6,00 € (240 € le kg)**

5.10. Accessoires pour le poivre

Pour profiter au mieux de ces poivres grands crus et de ces baies équipez-vous d'un moulin performant ou d'un mortier

Moulin à poivre (Allemagne)

Moulin Zassenhaus Aachen acrylique 14 cm
Mécanisme de grande qualité pour un engagement des poivres sans problème et une mouture parfaite et réglable, moulin rechargeable …

Moulin au mécanisme garanti 25 ans

Le moulin **26,00 €**

Mortier « plutos » de Zassenhaus

Mortier en granit de ø 9,5 cm et de 1,3 kg, indispensable pour moudre les grains de poivre, broyer les épices entières, faire vos propres mélanges

Prix du mortier : 29 €

5.11. Les confections

1 Découverte des poivres (Réalisation sur commande)

Présentés en sachets dans une petite boite ; faites une composition de poivres sur mesure
Le tarif est variable, les poivres n'étant pas tous au même prix ....

Exemple :

Sélection de 4 poivres (sachets de 25 g)

Inde : Tellicherry (noir)
Cambodge : Kâmpôt (rouge)
Madagascar : Voatsiperifery (sauvage)
Cameroun : Penja (blanc)

Toutes les compositions sont possibles

Demandez un devis gratuitement

6. Les épices et mélanges

6.1. Les épices en sachet (50 g sauf indication contraire)

1. Anis vert entier (Turquie) 3,00 € (60 € le kg)
2. Anis vert moulu (Turquie) (45g) 3,00 € (66,67 € le kg)
3. Badiane entière (Chine) 4,00 € (80 € le kg)
4. Badiane moulue (Chine) (45g) 3,50 € (77,78 € le kg)
5. Bâtons de réglisse (Turquie) 3,50 € (60 € le kg)
6. Cannelle bâton Longueur 5 cm (Indonésie) 4,00 € (80 € le kg)
7. Cannelle poudre (Ceylan) (45g) 3,50 € (77,78 € le kg)
8. Cardamome entière (Guatemala) (45g) 5,50 € (122,22 € le kg)
9. Cardamome moulue (Guatemala) (40g) 5,50 € (137,50 € le kg)
10. Carvi (Turquie) 2,50 € (50 € le kg)
11. Clous de girofle (Madagascar) (30g) 3,50 € (116,67 € le kg)
12. Clous de girofle moulu (très fin) (45g) 3,50 € (77,78 € le kg)
13. Coriandre entière (Lituanie) (45g) 3,50 € (50 € le kg)
14. Coriandre concassée (45g) 3,50 € (70 € le kg)
15. Cumin poudre (Inde) 3,00 € (60 € le kg)
16. Cumin semence (Inde) 3,00 € (60 € le kg)
17. Curcuma (Inde) 3,50 € (70 € le kg)
18. Ecorce de citron 4,00 € (200 € le kg)
19. Fenouil en graines (Turquie) 3,00 € (60 € le kg)
20. Fenugrec (Népal) 3,00 € (60 € le kg)
24. Fève Tonka (Bresil) 8,00 € (160 € le Kg)

Sachet de 20 à 25 fèves. La fève Tonka est le fruit d'un arbre de la forêt amazonienne et son goût est un mélange : Vanille, amande, cannelle. On peut l'utiliser en infusion dans du lait ou la râper, excellent dans une compote, du chocolat ou encore avec de la patate douce …

25. Galanga en morceaux (Indonésie) 40g 5,00 € (100 € le kg)
26. Galanga moulue (Vietnam) 40 g 5,50 € (110 € le kg)
27. Gingembre entier (concassé) 3,50 € (70 € le kg)

28. **Gingembre en poudre** (Vietnam) 3,50 € (70 € le kg)

29. **Macis de muscade entier** (Ceylan) 20 g 4,50 € (225 € le kg)

30. **Moutarde jaune*** graine entière (Autriche-Allemagne) 3,00 € (60 € le kg)

31. **Moutarde noire*** graine entière 3,50 € (70 € le kg)

32. **Muscade entière** (sachet de 3 noix) 4,00 € (1,33€ pièce)

33. **Muscade moulue** (Ceylan) 45g 5,60 € (112 € le kg)

34. **Nigelle entière** (France) 3,00 € (60 € le kg)

35. **Paprika** (Slovaquie) 3,00 € (60 € le kg)

36. **Paprika fumé** (Espagne) 3,50 € (70 € le kg)

37. **Sésame doré***(Liban) 2,50 € (50 € le Kg)

Doré = torréfié

38. **Sésame noir*** (Inde) 3,00 € (60 € le kg)

39. **Sumac** (Turquie) 3,00 € (60 € le kg)

40. **Vanille de Tahiti** 1 gousse : 5,50 €

2 gousses : 10,50 €

Dimensions de la gousse = 12 cm environ

41. **Vanille en poudre** (Madagascar) 16,50 € (825 € le kg)

Tube de vanille de 20 grammes , facile à utiliser cette vanille est douce et chaleureuse

***Substances pouvant provoquer des allergies ou des intolérances (sésame, moutarde)**

6.2. Les herbes aromatiques en sachet de 40g ou 45g

Pour mettre dans les plats ou pour faire des infusions (thym, romarin)

1. **Ail des ours** (France) (45g) — **6,00 €** (133,33 € le kg)
2. **Basilic** (Egypte) (45g) — **3,50 €** (77,78 € le kg)
3. **Cerfeuil** (45g) — **4,50 €** (100 € le kg)
4. **Herbes de Provence** (Thym, sarriette, origan, romarin, basilic) (France) (45g) — **4,00 €** (88,89 € le kg)
5. **Marjolaine** (Provence) (45g) — **3,50 €** (77,78 € le kg)
6. **Origan** (France) (45g) — **3,50 €** (77,78 € le kg)
7. **Romarin** (France) (45g) — **4,00 €** (88,89 € le kg)
8. **Sauge** (Grèce) (40g) — **3,50 €** (87,50 € le kg)
9. **Sarriette** (France) (45g) — **3,50 €** (77,78 € le kg)
10. **Thym** (France, Provence) (45g) — **4,00 €** (88,89 € le kg)

6.3. Les mélanges d'épices en sachet de 45g (sauf indication contraire)

S'utilisent à froid ou à chaud pour légumes, viandes ou poissons …

Vous les trouverez ici classés en 3 catégories :
Les classiques : simples à utiliser
Les originaux : un peu plus techniques et souvent différents de la recette originale
Les uniques : des créations originales

I. Les classiques

Ce sont les plus connus des mélanges, on pourrait aussi les appeler les incontournables ils sont faciles à utiliser

1. **Mélange légumes (création maison)** — **3,50 € (77.78 € le kg)**
   Ingrédients : Paprika fumé, Paprika, Cumin, Coriandre, Piment doux, Piment de Cayenne, Ail, Oignon

2. **Mélange grillades (création maison)** — **3,50 € (77.78 € le kg)**
   Ingrédients : Marjolaine, Basilic, Thym, Moutarde*, Sauge, Oignons, Romarin, Laurier

3. **Mélange salade (création maison)** — **3,00 € (66,67 € le kg)**
   Ingrédients : Ail, Semoule, Thym, Sel, Poivre noir, Basilic, Curcuma

4. **Mélange Libanais (Liban) (création maison)** — **4,50 € (100 € le kg)**
   Ingrédients : Sumac, Thym, Sésame*

5. **Mélange taboulé (création maison) 40g** — **3,00 € (75 € le kg)**
   Ingrédients : Menthe, Sel rose (8 %), Poivre de Kâmpôt, Ail, Origan

6. **Mélange chili doux (création maison)** — **4,00 € (88,89 € le kg)**
   Ingrédients : Paprika, Coriandre, Cumin, Ail, Betterave rouge, Origan, Piment, sel fin (5%)

7. **Mélange chili hot (création maison)** — **4,50 € (100 € le kg)**
   Ingrédients : Paprika, Coriandre, Cumin, Ail, Betterave rouge, Origan, Piment Cayenne, Sel fin (4%)
   Avec du piment de Cayenne c'est mieux

8. **Curry de Madras (sans piment) (création maison)** — **3,50 € (77,78 € le kg)**
   Ingrédients : Cumin, Coriandre, Clous de girofle, Cannelle, Poivre de Sarawak, Muscade, Curcuma, Cardamome

   Ce curry est un mélange subtil et équilibré de multiples ingrédients

   Mon avis : un curry sans piment, mais plein de saveurs, pour toute la famille

9. **Mélange à Colombo (France)** — **3,50 € (77,78 € le kg)**

   Ingrédients : Curcuma, Moutarde*, Poivre noir, Paprika, Coriandre, Cumin, Fenugrec

   Le colombo à l'image du curry en Inde est un mélange indissociable de la cuisine des Antilles

10. **Mélange poisson (création maison) 40g** — **3,50 € (87.50 € le kg)**

    Ingrédients : romarin, persil, baies roses, fenouil

11. Mélange poulet (création maison) **3,50 € (77,78 € le kg)**

Ingrédients : Oignon doux, Ail, Paprika, Gingembre, Poivre rouge de Kâmpôt, Sarriette

***Substances pouvant provoquer des allergies ou des intolérances (sésame et moutarde)**

II. Les originaux

Ces mélanges s'adressent plutôt aux connaisseurs, vous trouverez des mélanges parfois inconnus ou revisités. Laissez-vous tenter...

1. **Tandoori** (Les épices d'Inde) **3,50 €** (77,78 € le kg)
   Ingrédients : Paprika, Poivre noir, Coriandre, Cumin, Ail semoule, Carvi, Cannelle, Clou de girofle, Muscade.

2. **Mélange Cajun** (Les épices de la Louisiane) (création maison) **3,50 €** (77,78 € le kg)
   Ingrédients : Thym, Oignon, Origan, Paprika, Paprika fumé, Piment de Cayenne, Cumin, Poivre noir, Ail

3. **Mélange Tabel** (Les épices Tunisiennes) (création maison) **4,00 €** (88,89 € le kg)
   Ingrédients : Coriandre, Carvi, Ail, Paprika fort, Pétales de roses, Poivre noir de Sarawak…

4. **Mélange Sumatra** (Les épices d'Indonésie) (création maison) **4,00 €** (88,89 € le kg)
   Ingrédients : Oignon, Gingembre, Galanga, Ail, Coriandre, Baie des Bataks, Poivre blanc de Muntok, Noix de muscade, Badiane, Clou de girofle

5. **Mélange Adobo** (création maison) **3,50 €** (77,78 € le kg)
   Ingrédients : Paprika, Poivre de malabar, Origan, Oignon, Cumin, Ail semoule, Chili

6. **Ras el Hanout** (création maison) **3,50 €** (77,78€ le kg)
   Ingrédients : Cumin, Poivre noir de Sarawak, Gingembre, Fenugrec, Anis vert, Muscade, Curcuma, Cannelle

   Une saveur piquante, chaude, salée et sucrée, suave et envoûtante aux notes complexes et harmonieuses, pour assaisonner les tajines ou les couscous

7. **Garam massala** (création maison) **4,00 €** (88,89 € le kg)
   Ingrédients : Cumin, Cardamone, Clous de girofle, Cannelle, Poivre, Muscade

   La base des currys

8. **Mélange Plancha (40g)** (création maison) **4,50 €** (112.50 € le kg)
   Ingrédients : Zestes de citron, cumin, origan, sarriette, thym, sumac
   S'utilise aussi dans un taboulé

9. **Malay curry** (création maison) **3,50 €** (77,78 € le kg)
   Ingrédients : Coriandre, Poivre vert, Curcuma, cumin, Piment chili, Fenouil, Cannelle, Clou de girofle, Cardamome

   Un curry original à la fois proche et quand même différent des currys indiens

   Mon avis : un curry un peu plus « frais » de par la présence du poivre vert dans ce mélange

10. **Cinq épices chinois** (création maison) **3,50 €** (77,78 € le kg)
    Ingrédients : badiane, fenouil, cannelle moulue, poivre de Sichuan, clou de girofle
    Le mélange 5 épices revisité avec du poivre de Sichuan

11. Mélange chili très hot (création maison) **4,50 € (100 € le kg)**

Ingrédients : Paprika, Coriandre, Cumin, Ail, Betterave rouge, Origan, Piment Habanero, Sel fin (4%)

Pour ceux qui veulent se frotter à la puissance de l'Habanero

Mon avis : on peut utiliser le mélange chili dans plein de recettes (soupes, gratins, ratatouille…)

12. Poisson ardent (création maison) 40g **4,00 € (100 € le kg)**

Ingrédients : romarin, persil, baies roses, fenouil, piment de Cayenne

Le mélange poisson relevé par le piment de Cayenne

13. Fajitas à l'Ail des ours (création maison) 40g

Ingrédients : coriandre, cumin, poivre de Belém, ail, paprika, paprika fort, origan, ail des ours **4,50 € (112,50 € le kg)**

14. Mélange spaghetti (création maison)

Ingrédients : paprika, oignon, ail, origan, basilic, paprika fort **3,50 € (77,78 € le kg)**

III. Les uniques

Vous ne les trouverez nul par ailleurs ces saveurs sorties de mon imagination vous apporteront des nouveautés sur vos plats

1. **Graines à roussir** (création maison) **3,50 €** (77,78 € le kg)
   Ingrédients : Graines de moutarde jaune*, Graines de moutarde noire*, Fenugrec, Cumin semences, Coriandre

2. **Panch Phoron bengale** (création maison) **3,50 €** (77,78 € le kg)
   Ingrédients : cumin, fenouil, fénugrec, nigelle, moutarde

3. **Mélange Austral** (création maison) **4,50 €** (100 € le kg)
   Ingrédients : Gingembre, Galanga, Origan, Clou de girofle, Coriandre, Cumin, Poivre de Tasmanie

4. **Mélange du diable** (création maison) **4,50 €** (100 € le kg)
   Ingrédients : poivre de Tasmanie moulu, sumac, fleur de sel aux herbes (19,5 %)
   Ce mélange est étonnant avec son parfum citronné, puis légèrement salé avec un goût d'herbes de Provence et par son goût long en bouche qui devient piquant ...A découvrir

5. **Mélange des moines** (création maison) **3,50 €** (77,78 € le kg)
   Ingrédients : curcuma, baie des moines, piment Cayenne, ail, cumin, poivre noir Malabar, clou de girofle, muscade, cannelle, gingembre
   Parfait avec du poisson cuit à la vapeur

6. **Piper lover** (création maison) **5,50 €** (122,22 € le kg)
   Ingrédients : poivre sauvage Voatsiperifery, baie de Timut, poivre de Penja blanc, poivre cubèbe, poivre de la Jamaïque, baie de la passion
   Un savoureux mélange de poivres concassés (pour un meilleur mélange) prêt à l'emploi, pour tout parfumer : poissons, viandes, légumes, desserts...
   S'utilise à cru ou en cuisson, peut se passer au moulin ou peut s'utiliser tel quel..

   Mon avis : Mélange de poivres et baies pour un parfum extraordinaire qui va vite devenir un classique de votre cuisine

7. **Mélange taboulé asiatique (40g)** (création maison) **3,50 €** (87,50 € le kg)
   Ingrédients : Menthe, Sel rose (8 %), Baie de Sansho, Ail, Origan
   La baie de Sansho donne un côté citronné et apporte du peps

***Substances pouvant provoquer des allergies ou des intolérances (sésame et moutarde)**

6.5. Les mélanges et sucres parfumés pour préparations sucrées

Pour les mélanges sucrés vous retrouverez les catégories,

Classiques : les faciles à utiliser

Originaux : les plus techniques

Uniques : les jamais vus, pour des préparations qui sortiront du commun

I. Les classiques en sachet de 45 ou 50 g (si pas d'indications)

1. Mélange pain d'épices (création maison à 6 épices) 45g — 3,50 € (77,78 € le kg)

Ingrédients : Cannelle, Badiane, Anis vert, Muscade, Clou de girofle, Gingembre

A utiliser dans un lait chaud, une tarte aux pommes ou pour faire un délicieux pain d'épices...

2. Mélange spéculos (création maison) 45g — 3,50 € (77,78 € le kg)

Ingrédients : Clou de girofle, Cannelle, Gingembre, Muscade, Cardamome

A utiliser dans une pâte à tarte ou pour faire des sablés spéculos

3. Sucre en fleurs (création maison) — 2,50 € (50 € le kg)

Ingrédients : Sucre (89 %), jasmin, soucis, bleuet

Le pouvoir des fleurs …

4. Sucre à la Vanille (création maison) — 3,50 € (70 € le kg)

Ingrédients : Sucre roux (90 %), Vanille gousse de Tahiti (10%)

Du sucre roux et de la vanille entière broyée pour un parfum incomparable

II. Les Originaux

1. Sucre à la violette (création maison) 3,00 € (60 € le kg)

Ingrédients : Sucre roux (80 %), arôme naturel de violette, fleur de violette, écorces de citron

Un petit régal sur une faisselle ou sur des crêpes

2. Mélange Catalan (création maison) 2,50 € (50 € le kg)

Ingrédients : écorces de citron, cannelle, sucre roux (80 %)

A utiliser dans un lait chaud, une tarte aux pommes, une crème brulée, un gâteau ou simplement pour aromatiser un yaourt

III. Les uniques

1. Amoureux du chocolat (création maison) 3,50 € (70 € le kg)

Ingrédients : sucre roux (80 %), fève tonka, cardamome

Tout le parfum de la tonka dans un sucre facile d'emploi pour toutes vos recettes de gâteaux, de pana cotta, de crêpes

2. Sucre des Mayas (création maison) 3,00 € (60 € le kg)

Ingrédients : Sucre (96 %), Piment Habanero, Vanille, Grué de cacao

Le piment n'est là que pour faire ressortir les parfums et ravir les papilles

3. Sucre de la reine rouge (création maison) 3,00 € (60 € le kg)

Ingrédients : Sucre roux (68 %), Pétales de rose

Un sucre très floral à essayer dans un invisible aux pommes par exemple

4. Sucre du Népal (création maison) 3,00 € (60 € le kg)

Ingrédients : Sucre (78 %), Baie de Timur (22%)

Le poivre de Timut apporte toute sa saveur à ce sucre qui accompagnera à merveille vos confitures et desserts à bas de fruits

7. Egayez vos boissons

7.1. Les boissons sans alcool

Mélange Boisson de Noel (création maison) **(45 g) 3,50 €** (77,78 € le kg)

Ingrédients : Cannelle, muscade, gingembre, clou de girofle

Découvrez comment rendre agréable les jus de fruits chauds

(Recette au dos du sachet)

1 sachet de 45 g= 8 préparations de 2 litres de boisson

7.2. Préparations pour rhum arrangé (à consommer avec modération)

Un sachet sert à préparer un litre de rhum arrangé

1. Rhum arrangé (création maison) 7,00 €

Ingrédients : Vanille, cannelle, badiane, poivre noir, écorces d'orange, écorces de citron

2. Rhum ananas (création maison) 7,00 €

Ingrédients : Vanille, poivre noir, ananas, badiane, cannelle

3. Rhum Rouge Baiser (création maison) 7,00 €

Ingrédients : Hibiscus, cranberries, gingembre, écorces d'orange, vanille

4. Rhum Passion (création maison) 7,00 €

Ingrédients : Thé rouge rooibos, hibiscus, pomme, citronnelle, cynorrhodon, banane, vanille, écorce de citron, souci

5. Rhum Choco Grenouille (création maison) 7,00 €

Ingrédients : menthe, Grué de cacao, citronnelle, cardamome

6. Rhum Iron Man(création maison) 7,00 €

Ingrédients : maté, cardamome, café, fève tonka, gingembre

7. Rhum Explosif (création maison) 7,00 €

Ingrédients : Clou de girofle, piment oiseau, réglisse, gingembre, écorce de citron, citronnelle

8. Rhum de la Guerrière (création maison) 7,00 €

Ingrédients : Grué de cacao, fève tonka, cardamome, écorce de citron, citronnelle

9. Rhum Australien (création maison) 7,00 €

Ingrédients : Poivre de Tasmanie, pomme, hibiscus, cynorhodon, fraise, feuilles de framboisier

10. Rhum Ronin (création maison) 7,00 €

Ingrédients : Baie de Sansho, Thé, citronnelle, cannelle, cardamome

11. Rhum Wonderland (création maison) **7,00 €**

Ingrédients : Morceaux de pomme, poivre de Kampôt, pétales de rose, écorces d'orange

12. Rhum des Fées (création maison) **7,00 €**

Ingrédients : Papaye, poivre de Timur, morceaux de pomme, thé vert, jasmin

7.3. Préparations pour le vin

1. Hypocras (création maison)

Ingrédients : Cannelle, gingembre, racine de galanga, muscade, sucre roux (86 %)

Découvrez le goût original des vins médiévaux à boire frais en apéritif (recette au dos du sachet)

Un sachet pour une bouteille de vin blanc, rouge ou rosé A servir frais en apéritif

Le sachet : 3,00 € (mélange pour 1 litre de préparation)

2. Au nom de la rose (création maison)

Ingrédients : Hibiscus, pétales de rose, baies roses, sucre roux (84 %)

Pour faire 1 litre de « au nom de la rose » (recette au dos du sachet)avec vin blanc , rosé ou rouge

A servir frais en apéritif

Le sachet : 3,00 € (mélange pour 1 litre de préparation)

3. Apéro rétro (création maison)

Ingrédients : gingembre, écorces d'orange, camomille, sucre roux (85 %)

Pour faire un litre de « Apéro rétro » (recette au dos du sachet)

A servir frais en apéritif

Le sachet : 3,00 € (mélange pour 1 litre de préparation)

4. Préparation pour vin rouge chaud (création maison)

Ingrédients : Cannelle, gingembre, clous de girofle, écorce orange, écorce citron, sucre roux (93,8 %)

Pour faire 1 litre de vin chaud (recette au dos du sachet)

Le sachet : 3,50 € (mélange pour 1 litre de préparation)

5. Préparation pour vin blanc chaud (création maison)

Ingrédients : sucre roux(86%), écorces citrons et oranges, gingembre, cardamome, jasmin, cannelle

Le sachet : 3,50 € (mélange pour 1 litre de préparation)

8. Les tisanes (paquets refermables de 50 g)

1. Tisane des alizés (création maison) 6,00 € (120 € le kg)

Ingrédients : Hibiscus, écorces d'orange, écorces de citron

Peut se boire chaude ou froide

2. Tisane paix intérieure (création maison) 6,00 € (120 € le kg)

Ingrédients : fenouil, menthe, cannelle, gingembre, hibiscus, réglisse, écorces d'orange, camomille, clous de girofle, baies roses, cardamome

Tisane d'après repas

3. Tisane du soir (création maison) 6,00 € (120 € le kg)

Ingrédients : cynorrhodon, citronnelle, pomme

4. Tisane Atchoum (création maison) 6,00 € (120 € le kg)

Ingrédients : menthe, thym, gingembre, lavande

Pour passer un bon hiver

5. Tisane Cool Citron (création maison) 6,00 € (120 € le kg)

Ingrédients : hibiscus, pomme, citronnelle, cynorrhodon, fleurs de soucis, écorces de citron, banane

Idéale pour l'été, rafraichissante

6. Tisane contre les forces du mal (création maison) 6,00 € (120 € le kg)

Ingrédients : thym, cannelle, cynorrhodon, réglisse

9. Les Thés (paquets refermables de 50 g)

Toutes les variétés de thé (sauf le thé rouge) proviennent de la même plante "le camellia Sinensis ". Le thé est la boisson la plus consommée dans le monde

9.1. Les thés verts

1. Thé vert Nature (Chine) **6,00 € (120 € le kg)**

Le thé vert nature

2. Thé vert citron en fleur (création maison) **6,00 € (120 € le kg)**

Ingrédients : Thé vert, citron semoule, bleuet, souci, jasmin, pétales de rose

3. Thé vert Mango Star (création maison) **6,00 € (120 € le kg)**

Ingrédients : thé vert, écorces d'orange, souci, mangue, raisin, papaye, ananas, morceaux d'orange, morceaux de citron, arôme naturel

4. Thé vert menthe (création maison) **6,00 € (120 € le kg)**

Ingrédients : Thé vert, écorces de citron, menthe

5. Thé vert au jasmin (création maison) **6,00 € (120 € le kg)**

Ingrédients : Thé vert (70 %), Jasmin(30%)

6. Thé vert Angel Garden (création maison) **6,00 € (120 € le kg)**

Ingrédients : thé vert sencha, bergamote, jasmin, vanille, bleuet, rose

7. Thé vert Angel Garden (création maison) **6,00 € (120 € le kg)**

Ingrédients : Thé vert, hibiscus, pomme, fraise, sureau, cynorhodon, cassis, framboisier

9.2. Les thés noirs (paquets refermables de 50 g)

Les thés noirs sont obtenus par la fermentation des feuilles de thé après exposition à l'air
Je vous présente un thé noir de Ceylan de grande qualité

1. **Thé noir nature (Ceylan)** — **6,00€ (120 € le kg)**

2. **Thé noir voyage vers les étoiles (création maison)** — **6,00 € (120 € le kg)**
   Ingrédients : thé noir de Ceylan, lavande, fève tonka

3. **Thé noir Blue Grey (création maison)** — **6,00 € (120 € le kg)**
   Ingrédients : thé noir Earl Grey, bleuet, gingembre

4. **Thé Marco Polo (création maison)** — **6,00 € (120 € le kg)**
   Ingrédients : thé noir Ceylan, cannelle, cardamome, clou de girofle, gingembre

5. **Thé Lotus noir (création maison)** — **6,00 € (120 € le kg)**
   Ingrédients : thé noir Ceylan, jasmin, écorce d'orange

6. **Thé noir mentholé (création maison)** — **6,00 € (120 € le kg)**
   Ingrédients : thé noir Ceylan, menthe

9.3. Les thés rouges (rooibos) (paquets refermables de 50 g)

Cette Boisson sans théine, provient d'un arbuste d'Afrique du sud

1. **Thé rouge retour de l'orangeraie (création maison)** — **6,00 € (120 € le kg)**
   Ingrédients : thé rouge, écorces de citron, écorces d'orange, cranberries, vanille

2. **Thé rouge souvenir d'enfance (création maison)** — **6,00 € (120 € le kg)**
   Ingrédients : thé rouge, pomme en morceau, hibiscus, sureau, cynorhodon, arôme naturel fruits rouges, fraise en morceaux, feuille de framboisier, cassis

3. **Thé rouge Red grey (création maison)** — **6,00 € (120 € le kg)**

   Ingrédients : thé rouge, arome naturel Earl Grey, souci, citronnelle

4. **Thé rouge orange tropicale (création maison)** — **6,00 € (120 € le kg)**

   Ingrédients : thé rouge, écorces d'oranges et de citrons, hibiscus, citronnelle, cynorhodon, soucis

5. **Thé rouge rose indienne (création maison)** — **6,00 € (120 € le kg)**

   Ingrédients : thé rouge, cardamome, girofle, cannelle, pétales de rose

9.4. Le maté (paquets refermables de 50 g)

1. **Le Maté** — **6,00 € (120€ le kg)**

   Ce thé nous vient de l'Amérique du sud

2. **Maté Bol d'énergie (création maison)** — **6,00 € (120 € le kg)**

   Ingrédients : maté, écorces de citron, fleurs de soucis

   Idéale pour l'été, rafraichissante

   Pour démarrer la journée du bon pied

3. **Maté Athéna (création maison)** — **6,00 € (120 € le kg)**

   Ingrédients : rooibos, maté vert, écorces d'orange, gingembre, fenouil, réglisse, cardamome

   Tisane féminine bien être

4. **Maté fraise (création maison)** — **6,00 € (120 € le kg)**

   Ingrédients : maté vert, morceaux de fraises, feuille de framboisier , hibiscus, fruits rouges séchés

Les accessoires pour les thés et les infusions

Filtre en métal boule petit format Ø 5,0 cm : 3,50 €

Filtre en métal spécial pour mugs (avec tige rigide) Ø 6,5 cm : 4,50 €

Filtres en papier :

Non chloré double pli en bas, avec de la cire, peut être placé directement dans la tasse

La boite de 100 sachets : 3,50 €

10. Les miels

Je suis en cours de changement

Consultez moi pour connaitre le stock et le type de miel disponible car cette année n'a pas été très productive …

12. Coffrets cadeaux et accessoires

Composition au choix (sucrée, salée, mixte …)

Idée cadeau

Pensez-y pour toutes les occasions (anniversaire, Noël, étrennes, fêtes, mariage, invitation, remerciement …) à tous les prix

Contactez-moi pour une création sur mesure en sac, en panière, en corbeille ou autre …

Renseignez-vous pour connaitre la disponibilité des carrousels

Carrousel à épices vendu vide ou rempli des épices de votre choix

Rond avec 6 pots à épices

15,00 € le tourniquet vide

24,00 € pour le modèle exposé

Prix selon épices (sur devis)

Toutes les compositions sont possibles

Demandez un devis gratuitement

Boite cube

Une boîte pouvant contenir :

- **3 sachets de thé de 25 g, au choix, parmi les références du catalogue. Prix : 9,00 €.**
- **3 sachets kits à boisson (boissons de Noël (20 g), Au Nom de la Rose, Mélange Hypocras).**

  Prix : 9,50 €

Boites 6 thés (Thés au choix)

6 sachets de thé de 25g vendus avec la boite : 32,00 €

Découverte des poivres (Réalisation sur commande et sur devis)

Présentés dans des sachets (25 g ou plus) faites une composition de poivres sur mesure

Exemples

-Découverte des poivres (poivre sauvage de Voatsiperifery, poivre rouge de Kâmpôt, poivre de Tellicherry, mélange 3 poivres du Penja)

- Découverte des baies (baies de Tasmanie , maniguette, baie de Timur, poivre de Sichuan)

Moulin zassenhaus « Aachen » 14 cm

Poivre ou sel

Prix du moulin vide : 26,00 €

Mécanisme garanti 25 ans

Peut être rempli du sel ou du poivre de votre choix (prix sur devis)

Mortier « plutos » de Zassenhaus

Mortier en granit de ø 9,5 cm et de 1,3 kg, indispensable pour moudre les grains de poivre, broyer les épices entières, faire vos propres mélanges. Sa taille est parfaite pas trop petit, pas trop gros ni trop lourd

Prix du mortier : 29 €

Zassenhaus est une marque allemande très ancienne (1867) qui fabrique des moulins à poivre depuis 1904 et qui produit des articles de qualité

Foire aux questions

Comment commander ?

Par mail ou téléphone : vous identifiez les produits par leur désignation dans ce catalogue.

La livraison se fera par mes soins dans le proche périmètre de Grenoble (gratuit) ou par la Poste. Les frais de livraison postaux sont facturés en sus des produits (devis)…

Où me rencontrer ?

Sur les marchés comme : « brocante et saveurs » à Grenoble, les marchés de Noël de l'agglomération (lieux variables), à Saint Antoine l'Abbaye (médiévale, foire à l'ancienne), le marché du bourg à Sassenage, parfois, et bien d'autres. Pensez à suivre mon actualité sur Facebook ou sur mon site afin de voir mes marchés …

Je ne sais pas comment utiliser les épices de ma cuisine, pouvez-vous m'aider ?

Bien sûr même si les épices n'ont pas été achetées chez moi, contactez-moi ...

Les épices se conservent t'elles ?

Les épices se conservent très bien, il suffit de les tenir à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Quelle est la qualité des produits « Miels et une épices » et d'où viennent vos épices ?

Je sélectionne mes épices auprès de fournisseurs que je mets en concurrence afin de privilégier la qualité, l'éthique et le sérieux. Les épices viennent de tous les coins du monde.

Je souhaiterai faire une découverte épices avec un groupe puis je vous contacter ?

Bien sûr, nous verrons ensemble la formule qui répondra le mieux à vos attentes.

Je suis organisateur d'une manifestation (fête médiévale, marché de Noël...) et je souhaiterai avoir des épices pour faire de l'hypocras, du vin chaud, de la boisson de Noël (ou autre) pouvez-vous me fournir en nombre suffisant et à un tarif préférentiel ?

Je fournis déjà des manifestations, il faut juste me passer les commandes 2 à 3 mois avant...

Blog : http://saveurs-maya38.over-blog.com/
Site internet : http://www.mielsetuneepices.fr

Site internet :

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Article 1 : Champ d'application

1.1 - Les présentes conditions générales de vente régissent, de manière exclusive, les relations contractuelles entre MIELS ET UNE EPICES (ci-après dénommée MIELS ET UNE EPICES), et toute personne (ci-après dénommée « le client ») qui passe commande à distance avec le marchand via voie postale.

1.2 - Ce catalogue est édité par MIELS ET UNE EPICES, immatriculée au Registre du Commerce de Grenoble sous le numéro : 750 136 053 - Grenoble dont le siège social est situé au :

2bis rue de la Trefforine, 38360 Sassenage.
Téléphone : 0476702350
Fax : aucun
E-mail : contact@mielsetuneepices.fr

1.3 - Les présentes conditions générales sont applicables à l'ensemble des articles proposés à la vente par MIELS ET UNE EPICES, et sont réservées aux clients de plus de 18 ans qui détiennent la pleine capacité juridique.

1.4 - Toute commande d'un ou plusieurs articles présentés sur ce catalogue implique la consultation et l'acceptation sans réserve, de la part du client, des présentes conditions générales de vente ainsi que des tarifs appliqués. Les présentes conditions prévalent sur tout autre document ainsi que sur les conditions générales de vente du pays du client.

1.5 - Tout manquement, de la part de MIELS ET UNE EPICES, à l'une de ses obligations, évoquées dans les présentes conditions générales de vente, ne pourra en aucun cas être interprété, par le client, comme une renonciation aux conditions générales de vente.
Ces conditions pourront faire l'objet de mises à jour ou de modifications sans préavis. Les conditions applicables seront, alors, celles en vigueur au moment de la conclusion du contrat, c'est-à-dire au jour de l'enregistrement de la commande.

Article 2 : Informations relatives aux articles

2.1 - Les articles et offres promotionnelles, présents sur ce catalogue, sont proposés à la vente dans la limite des stocks disponibles et pour les offres, jusqu'au terme de leur validité. La présence d'un article sur le catalogue ne garantit pas sa disponibilité dans les stocks.

2.2 - Tous les articles présentés à la vente sont réservés aux particuliers.

2.3 - Les photographies et textes illustrant les articles ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'entrent pas dans le champ contractuel. Par conséquent, bien que représentés sur le catalogue, avec la plus grande précision, les photos et textes peuvent, toutefois, comporter des erreurs. Dans ce cas, la responsabilité de MIELS ET UNE EPICES ne saurait être engagée.

Article 3 : Commande des articles

3.1 - Les commandes peuvent s'effectuer sur le site à l'adresse suivante : https://www.mielsetuneepices.fr/ ou par mail ou encore par voie postale.
Les articles proposés à la vente s'entendent sous réserve de disponibilité. En cas d'indisponibilité d'un produit, le client en sera informé, après le passage de sa commande, par e-mail ou par courrier. La commande ne sera validée que lorsque le client aura acquitté la totalité du paiement. MIELS ET UNE EPICES se réserve le droit de refuser certaines commandes, jugées non valables.

Article 4 : Prix des articles

Les prix indiqués, sur le présent catalogue, sont en euros et s'entendent toutes taxes comprises (le prix au kg est indiqué entre parenthèses, pour tous les produits éligibles à cette réglementation). Les prix n'intègrent pas les frais de port et d'emballage qui sont à la charge du client et qui lui seront précisés lors de l'enregistrement de sa commande.
Les prix présentés pourront être modifiés, à tout moment, par MIELS ET UNE EPICES. Le client est tenu de télécharger les éventuelles nouvelles versions de ce catalogue afin de se tenir informé des mises à jour des tarifs indiqués.

Article 5 : Paiement et sécurisation

Lors du règlement de sa commande, le client aura le choix entre les modes de paiement suivants :

- Paiement par chèque bancaire
- Paiement par virement bancaire
- Paiement en ligne

5.1 - Modalités pour le paiement par chèque bancaire :
Le client pourra régler ses achats par courrier postal, en envoyant un chèque bancaire du montant indiqué sur le devis ou la facture à l'ordre de Marie-Anne JAUFRE. Le montant de la commande ne sera débité qu'au moment de sa validation.
5.2 - Modalités pour le paiement par virement bancaire, il suffit de demander à MIELS ET UNE EPICES de fournir un RIB pour s'acquitter du devis ou de la facture.
5.3 - Modalités pour le paiement en ligne, un lien vous sera envoyé pour vous inviter à régler votre commande par internet, lorsque vous ouvrirez ce lien, la page récapitulera le montant dû et vous invitera à saisir vos informations de carte bancaire en dessous.

Article 6 : Livraison

6.1 - Modalités de transport :
Les commandes peuvent être livrées n'importe où en France. MIELS ET UNE EPICES se réserve le droit de choisir le mode de transport adéquat. Les commandes seront livrées en France par Colissimo ou un autre opérateur selon les choix tarifaires du client.

6.2 - La livraison des produits ne sera effective qu'après encaissement du montant total de la commande. Les produits seront livrés à l'adresse indiquée par le client, au moment du passage de sa commande. En conséquence, les coordonnées transmises par le client sont considérées comme étant exactes et n'engageront pas, en cas de litige, la responsabilité de MIELS ET UNE EPICES. En cas d'absence du client lors de la livraison, le transporteur laissera un avis de passage à l'adresse indiquée. MIELS ET UNE EPICES n'est pas responsable des éventuels dommages des produits s'ils sont dus au transporteur, ni même des éventuels mauvaises pratiques du transporteur.

6.3 - Le délai de livraison moyen est de 10 jours. Il est indiqué seulement à titre indicatif et ne constitue pas un engagement ferme de notre part.

6.4 - Réception des produits :
Il est conseillé au client de vérifier l'état des produits reçus avant qu'il ne signe le bon de livraison. Une fois le bon signé, MIELS ET UNE EPICES considérera que le client a effectué cette vérification.

Article 7 : Droit de rétractation

7.1 - En vertu des dispositions des articles L.121-20 et suivants du Code de la Consommation, le client dispose d'un délai de quatorze jours francs pour exercer son droit de rétractation sans avoir à justifier de motifs, à compter de la date de réception de sa commande. Les frais d'envoi et de retour seront à la charge du client. Les produits, accompagnés d'un RIB du client, devront être retournés par la Poste, dans un parfait état et dans leur emballage d'origine (comprenant accessoires et notice d'utilisation) à l'adresse suivante : 2B rue de la Trefforine, 38360 Sassenage, France.

Les remboursements s'effectueront par virement bancaire ou liquide selon le choix du client, dans un délai de 10 jours. En cas de retour d'un produit endommagé, incomplet ou abîmé, celui-ci ne sera ni échangé ni remboursé.

Article 8 : Conformité et garantie des produits

8.1 - En cas de non-conformité des produits, nous demandons au client de nous en informer par courrier, accompagné des articles concernés, dans un état neuf ainsi que dans leur emballage d'origine, dans un délai de 30 jour ouvré, à l'adresse suivante : 2B rue de la Trefforine 38360 Sassenage.

8.2 - Le client bénéficie des dispositions légales, relatives à la garantie des vices cachés en vertu de l'article 1641 et suivants du code civil.

Article 9 : Réserve de propriété et Clause résolutoire

9.1 - Les produits commandés demeurent la propriété de MIELS ET UNE EPICES, jusqu'à ce que le client remplisse ses obligations, notamment qu'il s'acquitte du paiement intégral du prix. Une fois, le transfert de propriété effectué, les risques de perte, vol ou détérioration des produits sont à la charge du client.

9.2 - En cas de manquement, de la part de l'acheteur, à l'une de ses obligations, la vente sera résiliée de plein droit et sans sommation. Les articles devront être restitués à MIELS ET UNE EPICES sous un délai de 48 heures.

Article 10 : Informations nominatives

10.1 - Le client accepte expressément de communiquer à MIELS ET UNE EPICES ses données personnelles afin que nous puissions gérer au mieux les commandes, livraisons et relations clientèles.
Conformément à la loi du 6 janvier 1978, relative à l'informatique et aux libertés, le client dispose d'un droit d'accès et de rectification de ses données personnelles. Ainsi, pour tout complément ou rectification, il vous suffit de nous envoyer les nouvelles données par courrier électronique à contact@mielsetuneepices.fr ou par lettre à l'adresse suivante : MIELS ET UNE EPICES - 2 B rue de la Trefforine, 38360 Sassenage

MIELS ET UNE EPICES s'engage à ne pas communiquer vos données personnelles à des tiers pour plus d'informations à ce sujet, rendez-vous à la page : https://www.mielsetuneepices.fr/politique-confidentialite/.

Article 11 : Droit de propriété intellectuelle

Le catalogue de MIELS ET UNE EPICES ainsi que son contenu est protégé par la législation en vigueur sur les droits d'auteur et sur la propriété intellectuelle. Conformément aux dispositions du Code de la propriété intellectuelle, MIELS ET UNE EPICES, octroie au client une licence d'utilisation du catalogue, uniquement dans le cadre de son usage personnel. Toute reproduction partielle ou totale du site ou de l'un de ses éléments est interdite (photographies, textes, logos, sigles, marques, dessins, ...).

Article 12 : Force Majeure

En cas d'inexécution partielle ou totale de ses obligations, causée dans le cadre d'un cas de force majeure ou cas fortuit, MIELS ET UNE EPICES ne sera pas responsable.
Selon les dispositions de l'article 1148 du Code Civil la force majeure s'inscrit dans un contexte d'imprévisibilité et d'irrésistibilité. De façon expresse, sont considérés comme cas de force majeure :
- Les grèves, en particulier : grèves des moyens de transport, de communication ou des services postaux ; les restrictions réglementaires ; les attentats...
- Les inondations, incendies, la foudre, les catastrophes naturelles...

Article 13 : Droit Applicable et Clause attributive de compétence territoriale

Les présentes conditions générales de vente sont rédigées dans la langue française et relèvent du droit français. En cas de litige entre les parties, le tribunal territorialement compétent sera le tribunal de commerce de LYON - France.