



Terre Exotique

CIVILISATIONS & GASTRONOMIE



Sommaire

Summary

Les poivres et les baies *Pepper and berries*

LES GRANDS CRUS DE POIVRE <i>Grands crus peppers</i>	16
LES BAIES DU MONDE <i>Berries of the world</i>	24
LES SPÉCIALITÉS ET ASSEMBLAGES DE POIVRES <i>Specialties and blends of peppers</i>	28

Les currys et assemblages d'épices *Curries and spice blends*

LES CURRYS ET INSPIRATIONS EXOTIQUES <i>Exotics inspirations</i>	34
LES CLASSIQUES DU QUOTIDIEN <i>Everyday classics</i>	38

Les épices pures *Pure spices*

LES ÉPICES ENTIÈRES <i>Whole spices</i>	44
LES ÉPICES EN POUDRE <i>Powdered spices</i>	48
LES PIMENTS <i>Chillies</i>	52

La collection des sels *Salts collection*

LES SELS PARFUMÉS <i>Flavored salts</i>	58
LES SELS NATURES <i>Natural salts</i>	62

La pâtisserie *Baking and pastry*

LES AIDES PÂTISSIÈRES <i>Pastry aids</i>	68
LES AGRUMES <i>Citruses</i>	72
LES SUCRES <i>Sugars</i>	74
LES VANILLES <i>Vanillas</i>	78

Les condiments *Condiments*

LES AIDES CULINAIRES <i>Culinary aids</i>	84
LES MOUTARDES ET CONFITS <i>Mustards and confits</i>	88
LES HUILES <i>Oils</i>	90

Les cafés, thés et infusions *Coffees, teas and infusions*

LES THÉS ET INFUSIONS <i>Teas and infusions</i>	96
LES CAFÉS <i>Coffees</i>	98

Les aromates et fruits secs *Herbs and dried fruits*

LES HERBES ET AROMATES <i>Herbs and spices</i>	104
LES PÉTALES DE FLEURS <i>Flower petals</i>	112
LES GRAINES ET FRUITS SECS <i>Seeds and dried fruits</i>	114

Les coffrets et accessoires *Giftboxes and accessories*

OBJETS DE TABLE ET ACCESSOIRES <i>Tableware and accessories</i>	120
COFFRETS COLLECTION INITIATION <i>The initiation collection</i>	122
COFFRETS COLLECTION DÉCOUVERTE <i>Discovery collection</i>	126
COFFRETS COLLECTION PRESTIGE <i>Boxes of the moment</i>	127

Pictogrammes : *Pictograms:*

1. BOÎTE/Tin, 2. VRAC/Bulk, 3. TUBE/Tube, 4-5. BOCAL VERRE 2 FORMATS/Glass Jar 2 sizes, 6. BIDON/Can



EN GRAINS/Full, EN POUDRE/powder



FORCE PIMENTÉE / Spicy strenght



ÉCHELLE SCOVILLE / Scoville scale





Tri manuel des
baies timur après
séchage. Népal.

-
*Manual sorting of
the timur berries.*

Nepal.



Le spécialiste des épices de qualité premium.

French specialist in high quality spices.

Chercheur, importateur, assembleur d'épices de qualité premium depuis 1998, Kerex et sa marque Terre Exotique sont reconnus pour la qualité et la richesse des gammes d'épices proposées aux professionnels. Depuis plus de 20 ans Erwann de Kerros et son équipe de passionnés sillonnent les sentiers d'Afrique, d'Asie et d'Amérique à la recherche des meilleurs produits aux saveurs exotiques pour les rapporter en France avant de les conditionner et les associer ensemble pour proposer de savoureux assemblages. Ces voyages à la recherche de nouvelles saveurs sont l'occasion d'aller à la rencontre des paysans qui nous font découvrir leur mode de vie et leurs traditions culinaires que nous essayons de partager avec nos clients à travers nos produits. Suivant cette démarche au plus près des producteurs, Terre Exotique va à l'origine, à la source des épices et propose une filière courte d'approvisionnement gage de qualité et de fraîcheur des produits.

Dans plus de 50 pays, plusieurs milliers de professionnels à travers le monde sont déjà utilisateurs et apprécient la large gamme d'épices Terre Exotique. Ainsi notre maison propose aujourd'hui plus de 600 références qui vont des poivres rares aux baies endémiques en passant par des assemblages réalisés par notre équipe. En effet, les nombreux assemblages proposés par Terre Exotique sont réalisés dans son laboratoire situé en Touraine, garantissant ainsi la maîtrise totale de la qualité des produits.

Les conditionnements proposés par Terre Exotique sont généreux et vont de la boîte de quelques dizaines de grammes aux doypacks de plusieurs centaines de grammes. Les boîtes et doypacks Terre Exotique sont hermétiques et opaques garantissant ainsi dans le temps les qualités organoleptiques des produits qu'ils contiennent.

In our quest for premium quality spices since 1998 as an importer and blender, Kerex and its brand Terre Exotique are renowned for the wide range and outstanding quality of our spices available for professional clients. For over 20 years Erwann de Kerros and his team of spice experts have travelled throughout Africa, Asia and America in search of the very best products and the most exotic aromas returning to France to blend and prepare them for you, our customers, to discover our delicious mixes. Our travels in search of new flavours grant us the wonderful experience of meeting local farmers who share their way of life and culinary traditions with us; that we are so eager to share with all our clients. At Terre Exotique, we value our local producers and aim to go to the source of all our spices, ensuring short food supply chains guaranteeing the quality and freshness of all our products.

In more than 50 countries, several thousand professionals worldwide already use our products and savor the wide range of Terre Exotique spices. We offer more than 600 products from rare peppers to endemic berries as well as our very own mixes concocted by our team. Terre Exotique's own mixes are created in our laboratory in the French Touraine region, where we have full control over the quality of our products. We have a wide range of packaging from tins containing a few dozen grammes to Doypack pouches for much larger quantities. Our tins and Doypack pouches are airtight and opaque to best preserve the organoleptic properties of their precious contents.

NOS VALEURS ET NOS ENGAGEMENTS

OUR VALUES AND COMMITMENTS



Indonésie



Égypte

■ Les épices, une passion qui trouve sa source en Afrique

Spices, a true love story which all started in Africa

Tout commence au cours des années 1990 par une plantation de poivre au Cameroun, où Erwann de Kerros découvre pendant plusieurs années à travers la culture quotidienne du poivre, l'excellence de ce qui deviendra son « piper » de cœur. C'est dans ce même esprit de recherche de qualité, de confiance et d'engagement durable avec les producteurs que Terre Exotique développe depuis son activité d'importateur et d'assembleur d'épices en France.

It all started back in the 1990's on a pepper plantation in Cameroon, when during the years spent there, Erwann de Kerros discovered all the skill which was to become his beloved pepper. We have maintained our quest for the best, our long-lasting trust and sustained commitment to our producers, and have grown over the years as an importer and blender of spices in France.



Népal



Espelette

■ Une Passion et des Valeurs partagées avec nos Partenaires

A true passion and values that we share with our partners

Du geste précis de la cueilleuse à la rigueur du producteur, c'est un savoir-faire, souvent ancestral, une qualité sans cesse recherchée, que nous transmettons à travers les épices que nous sélectionnons.

The spices that we select for you bring to your kitchen the very best quality handpicked with precision and grown meticulously by farmers using age-old skills.

■ Une filière courte

Short channels

Nous nous engageons tous les ans à chaque récolte auprès de nos amis paysans récoltants : une filière courte qui garantit un partenariat durable, une fraîcheur des produits avec une remarquable qualité organoleptique.

We work hand in hand with the local farmers at every harvest: guaranteeing spices direct from producers based on long lasting partnerships and outstanding gastronomic quality.



■ Des recettes exclusives élaborées dans notre atelier

Exclusive recipes created in our workshop

Nos assemblages d'épices sont tous élaborés et conditionnés dans notre atelier, au cœur de la Touraine. Cette maîtrise du procédé nous permet d'adapter nos méthodes en fonction de l'épice travaillée et d'en préserver ainsi toutes ses qualités aromatiques.

Our spice blends are all created and packaged in our workshop, in the heart of the French Touraine region. This means we are able to adapt our methods to each spice we work with in order to preserve all its aromatic properties.

La boîte iconique Terre Exotique

Terre Exotique's emblematic tin

Depuis 20 ans, nous conditionnons la plupart de nos produits dans cette boîte devenue la marque de fabrique de Terre Exotique.

For 20 years, most of our products have been sold in this metal tin which has become Terre Exotique's hallmark.



Hermétique : pour garder au mieux les arômes.
Airtight: to preserve the aromas.

Pratique : une grande ouverture pour se servir généreusement.
Practical: a large opening for easy use.

Opaque : pour protéger les épices de la lumière.
Opaque: to protect the spices from sunlight.

Une offre professionnelle Foodservice / HoReCa

Terre Exotique, c'est aussi une offre foodservice / HoReCa. C'est pourquoi, nous avons développé des packagings spéciaux pour conserver les épices, tout en s'adaptant au mieux aux besoins des chefs et de leurs brigades.

Serving our professional Foodservice / HoReCa customers

And for our B2B customers Terre Exotique has developed specific packagings taking into account the needs of chefs and their kitchen staff.



Une collection de plus de 600 références

A collection of more than 600 items

Nous sommes Spécialistes des / *We are specialists of:*



Peivres

- Les grands crus de poivre
Grands crus peppers
- Les baies du monde
Berries of the world
- Les spécialités et assemblages de poivres
Specialties and blends of peppers



Sels

- Les sels parfumés
Flavored salts
- Les sels naturels
Natural salts



Épices

- Les épices entières
Whole spices
- Les épices en poudre
Powdered spices
- Les piments
Chillies
- Les currys et assemblages d'épices
Curries and spice blends
- Les classiques du quotidien
Everyday classics



Herbes

- Les herbes et aromates
Herbs and spices
- Les pétales de fleurs
Flower petals
- Les graines et fruits secs
Seeds and dried fruits



Huiles

- Les huiles naturelles
Natural oils
- Les huiles parfumées
Flavoured oils
- Le vinaigre
Vinegar



Condiments

- Les aides culinaires
Culinary aids
- Les moutardes et confits
Mustards and confits



Sucres

- Les aides pâtisseries
Pastry aids
- Les agrumes
Citruses
- Les vanilles
Vanillas



Thés

- Les thés
Teas
- Les infusions
Infusions



Cafés

- Les cafés en grains
Coffees beans
- Les cafés en poudre
Powdered coffees



L'école du poivre *The pepper academy*

Notre port d'attache est situé au cœur de la vallée de la Loire.
Toute notre collection est présentée ici, dans un écrin daté du XVIII^e.
C'est à cet endroit, unique, mariant civilisations et gastronomie, que se tient l'école du poivre. Un lieu de formation et d'échange autour de la piperologie à destination des passionnés et des curieux.
Histoire, botanique, dégustation, utilisation...
Partez à la découverte de nouveaux territoires culinaires.

*Our home port is in the heart of the Loire valley.
All our collection is presented here, in this charming chateau which dates back to the 18th century.
Here in this unique location you'll find the Pepper College, bringing together age old civilisations and gastronomy. Where, gourmets and connoisseurs can explore and master the wondrous world of Piperology...
Set off in search of new culinary territories.*



Terre Exotique

présente le

programme ΣΟΛΣ

Transport d'épices à la voile



En partenariat avec **MONIN**

B2PWeb
LA BOURSE DE FRET DES PROFESSIONNELS

Tours
métropole
Val de Loire



Terre Exotique

CIVILISATIONS & GASTRONOMIE



Quand le souffle d'Éole transporte les épices... *When the wind blows the spices...*

Le programme Éole est une démarche responsable, portée par les vents, qui donne du sens à notre quête des meilleures épices. Cet IMOCA de 60 pieds a été réaménagé par nos soins, après des années de courses au large (3 participations au Vendée Globe). Cette deuxième vie de « clipper des temps modernes » nous permet de sillonner toutes les mers.

Ainsi, nos escales nous emmènent à la source des poivres, baies, graines et autres follicules sauvages, au plus près de nos amis producteurs.

« Plutôt que de passer ton temps à maudire les ténèbres, allume donc une bougie dans la nuit. » *Confucius*

The Éole program is a responsible approach, carried by the winds, which gives meaning to our quest for the best spices.

This 60-foot IMOCA has been refitted by us, after years of ocean racing (3 Vendée Globe participations).

This second life as a "modern time clipper" allows us to sail all seas.

Thus, our stopovers take us to the source of peppers, berries, seeds and other wild pods, close to our producer friends

"Rather than spending your time cursing the darkness, light a candle in the night." Confucius



DÉCOUVREZ NOTRE ENGAGEMENT

Depuis sa création, en 1998, Terre Exotique travaille en respectant des valeurs qui lui sont chères. Pour inscrire cette démarche dans la durée, nous affirmons les engagements suivants :

1. Accompagnement de projets de développement

Terre Exotique participe à des projets de développement durable auprès de ses partenaires. Sous la forme d'actions de sensibilisation et d'éducation à des modes de production socialement et écologiquement durables, nous accompagnons aussi des projets de conversion dans des domaines tels que l'éducation.

2. Traçabilité et pérennité des filières courtes

Terre Exotique est en contact direct avec le pays d'origine de la matière première et a la volonté de construire un partenariat durable. Terre Exotique met à disposition un soutien technique et partage ses connaissances en agronomie, en législation et en logistique. Nous nous engageons dans un processus d'identification botanique rigoureuse des produits que nous sélectionnons, pour garantir la transparence et la traçabilité du champ à l'assiette.

3. Exigence sur la qualité organoleptique

Terre Exotique fournit à ses clients des produits frais issus de récoltes de l'année. Les techniques de production (culture, récolte, séchage, triage, stockage) sont naturelles et n'altèrent pas le développement des arômes ni l'authenticité du goût. Les produits sont récoltés à maturité optimale. Les assemblages d'épices réalisés par nous-mêmes sont issus d'épices brutes tracées et de premier choix.

4. Accompagnement vers une agriculture biologique

Terre Exotique sélectionne uniquement les producteurs respectant de bonnes pratiques agricoles. La filière d'approvisionnement est certifiée biologique ou s'engage dans une démarche d'agriculture biologique. Les matières premières ne sont pas issues d'OGM et ne subissent pas de traitement ionisant. Les modes de conservation et de stockage sont naturels.

5. Protection de la biodiversité

La démarche de Terre Exotique s'inscrit dans la lutte contre la surexploitation des espèces endémiques et soutient les projets d'agroforesterie et de paysannats dans le but de protéger la biodiversité des écosystèmes.

Terre Exotique respecte le rythme de la nature et des saisons, et reste fidèle au calendrier naturel des récoltes.

6. Valorisation des spécificités culturelles et patrimoniales

Terre Exotique valorise le terroir et le patrimoine culturel, ethnologique, botanique de la région ou du pays producteur à travers ses communications, ses manifestations (Festival International des Poivres), ses actions de formation (l'école des poivres), sa collection, et ses publications.

7. Respect des Droits de l'Homme

Terre Exotique engage ses fournisseurs à appliquer et promouvoir les droits de l'homme (Déclaration Universelle des Droits de l'Homme - ONU). Nos partenaires s'engagent à éliminer toutes les formes de travail forcé ou obligatoire, à n'avoir pas recours au travail des enfants, à lutter contre la corruption sous toutes ses formes, à promouvoir des conditions de travail supérieures aux conditions minimum imposées localement.

8. Équité des relations commerciales

Terre Exotique soutient et favorise l'autonomie des producteurs, l'équité des relations commerciales et le développement local. Le prix doit couvrir les coûts de production et améliorer la qualité de vie de l'écosystème local. La participation à des missions d'amélioration de la qualité et le soutien à la réalisation de projets collectifs s'inscrivent dans notre démarche.

9. Réduction de l'impact environnemental

Terre Exotique favorise les emballages issus de matières recyclées et recyclables, trie ses déchets, met en place des sources d'énergie renouvelable, favorise des modes de transport à faible empreinte carbone...

10. Transport amont exclusivement maritime

Terre Exotique garantit un approvisionnement de ses matières premières exclusivement par bateau. Le recours au transport aérien est proscrit. Pour aller plus loin, Terre Exotique développe avec son programme ÉOLE une solution de transport à la voile depuis le pays d'origine jusqu'en France.



OUR COMMITMENTS

Since we launched Terre Exotique in 1998 our daily work means promoting the values we hold dear. We guarantee a long-term commitment to these values as follows:

1. Traceability and sustainable short distribution chains

At Terre Exotique, we are in direct contact with the countries which produce our products and ensure we build a lasting partnership with our producers. We offer our partners technical support and share our expertise in agricultural, legal and logistic matters. We are committed to ensuring a strict botanical identification process for all the products we select, to guarantee transparency and traceability all the way from the field to your plate.

2. High standards on organoleptic quality

At Terre Exotique we provide our clients with fresh products from the harvest of the current year. The production techniques (cultivation, harvesting, drying, sorting, storage) are natural and do not alter the development of the aromas or the authenticity of the taste. Products are harvested when fully ripe. The spice mixes that we make are made from traceable best quality spices.

3. Guiding our partners towards healthy sustainable farming

Terre Exotique only selects producers who respect agricultural best practices. Our supply chain is certified as organic or guarantees a healthy agricultural policy. The raw materials are non-GMO certified and do not undergo any ionising treatment. All our products are preserved and stored using natural methods.

4. Working together on sustainable development projects

Terre Exotique works together with its partners on sustainable development projects via awareness and education plans on socially and ecological sustainable production methods. We also get involved in children's education to increase awareness in local communities.

5. Protecting biodiversity

Our policy at Terre Exotique is to fight against the overexploitation of endemic species and support agro-forestry projects and farming communities in an aim to protect biodiversity. At Terre Exotique we respect Nature's rhythm, the seasons, and respect the natural harvest calendar.

6. Promoting cultural specificities and local heritage

Terre Exotique promotes the land and the cultural, ethnological and botanical heritage of the regions and countries we work with via the way we communicate, our events (International Pepper Festival), our training initiatives (Pepper tasting course), our collection and our publications.

7. Respecting Human Rights

Terre Exotique encourages its suppliers to comply with and promote the UN Declaration of Human Rights. Our partners undertake to eliminate all forms of forced or compulsory labour, to prohibit child labour and to fight corruption of any form.

8. Fair trade relationships

Terre Exotique supports and encourages the independence of our producers, fair trade deals and local development. The price must cover the production costs and improve the quality of life of the local ecosystem. We aim to support quality improvement missions and actively encourage community projects.

9. Reduce our environmental impact

Terre Exotique uses packaging made from recycled and recyclable material, sorts its waste, aims to use renewable energy sources, and encourages the use of carbon-efficient means of transport...

10. Exclusively use maritime upstream transport

Terre Exotique certifies that its raw materials are only transported by boat. We have prohibited air transport for our products. To develop our policy even further at Terre Exotique we have set up **EOLE**, a programme which means our products are transported from the country where they are produced to France by sailing boat.







Les poivres et les baies

Peppers and berries

LES GRANDS CRUS DE POIVRES
Grands crus peppers

LES BAIES DU MONDE
Berries of the world

LES SPÉCIALITÉS ET ASSEMBLAGES
DE POIVRES
Specialties and blends of peppers

Les grands crus de poivre appartiennent au genre botanique *Piper*, de la famille des *Piperaceae*. Le poivrier n'est pas un arbre mais une liane qui s'enroule autour d'autres végétaux. Seuls les fruits des espèces appartenant au genre *Piper*, ont droit à l'appellation de « poivre » botaniquement parlant.

Pepper grands crus belong to the botanical genus Piper, of the Piperaceae family. The pepper plant is not a tree but a liana that wraps itself around other plants. Only the fruits of the species, which belong to the genus Piper, are entitled to the botanical name «pepper».



LES GRANDS CRUS DE POIVRE

GRANDS CRUS PEPPERS

La famille botanique des Piper peut se segmenter ainsi :

- le Piper nigrum : le poivre du moulin. C'est le poivre rond classique, l'indétrônable de nos tables ;
- les poivres à queue : tels le poivre sauvage voatsipérifery malgache ou le cubèbe d'Indonésie ;
- les poivre long : comme le timiz éthiopien, le long de java ou l'assam indien.

Le degrés de maturité à la récolte et les manipulations post-cueillette, donneront au poivre sa couleur et ses saveurs finales.

Le poivre *Piper nigrum*, lui est décliné en 4 couleurs :

The botanical family of Piper can be segmented as follows:

- *Piper nigrum*: it is the classic round pepper, the essential of our tables;
- the tailed peppers : such as the wild voatsiperifery pepper from Madagascar or the cubeb pepper from Indonesia;
- long pepper: like the Ethiopian timiz pepper, the long java pepper or the Indian assam pepper.

The degree of ripeness at harvest and the post-harvest process will give the pepper its final color and flavors.

4 colours of *Piper nigrum*:



Poivre vert Green pepper

Doux / Mild

Grappe immature, baies vertes, cœur non formé.

Unripe drupes, green berries, heart not fully formed.



Poivre noir Black pepper

Ardent / Fiery

Baie récoltée légèrement immature, séchée au soleil avec son enveloppe (péricarpe), cœur formé.

Slightly unripened berry, sundried with its husk (pericarp), heart formed.



Poivre rouge Red pepper

Ardent / Fiery

Baie récoltée à maturité optimale, grappe rouge, grains séchés entre ombre et soleil, péricarpe conservé.

Berry fully ripened, red drupe, peppercorns dried in the shade and sun, pericarp intact.



Poivre blanc White pepper

Relevé / Spicy

Baie récoltée à maturité optimale, débarrassée du péricarpe par rouissage (lavage à grande eau, cœur du poivre seul - richesse aromatique plus complexe).

Fully ripened berry, pericarp removed by retting (soaked in water, the pepper seed is bare - more complex aroma mix).

Brésil



POIVRE NOIR DE BAHIA, ÉOLE BLACK BAHIA PEPPER, ÉOLE

Piper nigrum

TEPOBRESBAHIA / VPOBRESILNOIR250 /
VPOBRESILNOIR1000

Arômes : anisé, boisé, suave, chaud.

Usages : viande rouge, poêlée de légumes.

Aromas: aniseed, woody, sweet, warm.

Uses: red meat, pan-fried vegetables.



POIVRE BLANC DE BAHIA WHITE BAHIA PEPPER

Piper nigrum

TEPOBRESILBLANC / VPOBRESILBLANC1000

Arômes : animal, floral, pharmaceutique.

Usages : crustacé, poisson, sauce sucrée salée.

Aromas: animal, floral, pharmaceutical.

Uses: shellfish, fish, sweet and savoury sauce.



POIVRE NOIR DE BELEM BLACK BELEM PEPPER

Piper nigrum

TEPOBRESILNOIR

Arômes : anisé, boisé, suave, chaud.

Usages : viande rouge, poêlée de légumes.

Aromas: aniseed, woody, sweet, warm.

Uses: red meat, pan-fried vegetables.



POIVRE ROUGE DE BAHIA RED BAHIA PEPPER

Piper nigrum

VPOBRESILROUGE250

Arômes : doux et fruité.

Usages : poisson, crustacés, viandes blanches.

Aromas: light and fruity.

Uses: fish, shellfish, white meats.



Cambodge



POIVRE NOIR DE KAMPOT IGP BLACK KAMPOT PEPPER PGI

Piper nigrum

TEPOKAMPNOIR / VPOKAMP250 /
VPOKAMPOT1000

Arômes : fruité, mentholé.

Usages : pintade farcie, viande rouge, gibier.

Aromas: fruity, mentholated.

Uses: stuffed guinea fowl, red meat, game.



POIVRE BLANC DE KAMPOT IGP WHITE KAMPOT PEPPER PGI

Piper nigrum

TEPOKAMPBLANC / VPOKAMPBLANC500

Arômes : mentholé, épicé, puissant.

Usages : poisson, crustacé, salade de fruits.

Aromas: mentholated, spicy, powerful.

Uses: fish, shellfish, fruit salad.



POIVRE ROUGE DE KAMPOT IGP RED KAMPOT PEPPER PGI

Piper nigrum

TEPOKAMPROUGE / VPOKAMPROUGE250

Arômes : fruité, cerise acidulée, floral, vanille.

Usages : filet de bar, carré de veau.

Aromas: fruity, tart cherry, floral, vanilla.

Uses: sea bass fillet, veal loin.



POIVRE VERT FRAIS ET SALÉ GREEN PEPPER FRESH AND SALTED

Piper nigrum

TEPOFERMENTE / VPOFERMENTE

Arômes : fruité.

Usages : toast, tapas, plat en sauce.

Aromas: fruity.

Uses: toast, tapas, sauce dishes.



Cameroun



POIVRE BLANC DE PENJA IGP WHITE PENJA PEPPER PGI

Piper nigrum

TEPOPPB / VPOPPBLANC250 / VPOPPBLANC1000

Arômes : puissant, sauvage, menthol, boisé.

Usages : gibier, viande rouge, salade de fruit.

Aromas: powerful, wild, menthol, woody.

Uses: game, red meat, fruit salad.



POIVRE BLANC DE PENJA FUMÉ IGP SMOKED WHITE PENJA PEPPER PGI

Piper nigrum

TEPOPPBFUME / VPOPPBFUM1000

Arômes : acidulé, chaud, camphre.

Usages : viande, fromage de chèvre.

Aromas: tangy, warm, camphor.

Uses: meat, goat cheese.



POIVRE BLANC DE PENJA MOULU IGP GROUND WHITE PENJA PEPPER PGI

Piper nigrum

VPOPPBFIN1000

Arôme : puissant, sauvage, menthol, boisé.

Usage : gibier, viande rouge, salade de fruit.

Aromas: powerful, wild, menthol, woody.

Uses: game, red meat, fruit salad.



POIVRE NOIR DE PENJA IGP BLACK PENJA PEPPER PGI

Piper nigrum

TEPOPPN / VPOPPNOIR250 / VPOPPNOIR1000

Arôme : acidulé, chaud, camphre.

Usage : viande, fromage de chèvre.

Aromas: tangy, warm, camphor.

Uses: meat, goat cheese.



Jour de récolte
à Penja.

-

Harvest day in
Penja.



Penja

Le **poivre de Penja** jouit d'un terroir riche et équilibré qui lui confère un caractère et une saveur exceptionnels. Toutes les étapes de production de la récolte en passant par le rouissage, le séchage et calibrage sont entièrement manuelles. Le poivre de Penja a donné naissance en 2014 à la première Indication Géographique Protégée (IGP) du continent africain. À ce jour, le poivre blanc de Penja bénéficie d'un succès gastronomique mondial.

The Penja pepper enjoys a rich and balanced soil which gives it an exceptional character and flavour. All the production stages from harvesting through to retting, drying and grading are entirely manual. In 2014, Penja pepper will be the first Protected Geographical Indication (PGI) on the African continent. To date, Penja white pepper has enjoyed worldwide gastronomic success.

Congo



POIVRE DE LA LIKOUALA LIKOUALA PEPPER

Piper guineense

TEPOLIKOUALA / VPOLIKOUALA

Arômes : empyreumatique, épicé, fruité.

Usages : huître, gratin de légumes.

Aromas : empyreumatic, spicy, fruity.

Uses : oyster, vegetable gratin.



Neutre
Neutral

Éthiopie



POIVRE TIMIZ TIMIZ PEPPER

Piper capense

TEPOTIMIZ / VPOTIMIZ

Arômes : tabac, résine.

Usages : fromage frais, dessert au chocolat amer.

Aromas : tobacco, resin.

Uses : fresh cheese, bitter chocolate dessert.



Neutre
Neutral

Inde



POIVRE D'ASSAM ASSAM PEPPER

Piper mulesua

TEPOASSAM / VPOASSAM

Arômes : piquant, frais, électrique.

Usages : légume d'hiver, poisson à chair fine.

Aromas : pungent, fresh, electric.

Uses : winter vegetable, fine fish.



Neutre
Neutral



POIVRE NOIR DE MALABAR BLACK MALABAR PEPPER

Piper nigrum

TEPOMALABARNOIR / VPOMALABARNOIR

Arômes : sucré, torréfié.

Usages : Saint-Jacques, courge, carotte, desserts.

Aromas : sweet, roasted.

Uses : scallops, squash, carrots, desserts.



Ardent
Burning



POIVRE BLANC DE MALABAR WHITE MALABAR PEPPER

Piper nigrum

TEPOMALABLANC / VPOMALABLANC

Arômes : animal, herbacé, balsamique.

Usages : viande rouge, préparation sucrée salée.

Aromas : animal, herbaceous, balsamic.

Uses : red meat, sweet and savoury preparation.



Relevé
Spicy



POIVRE NOIR DE TELlichery BLACK TELlichery PEPPER

Piper nigrum

TEPOTELLI / VPOTELLICH1000

Arômes : floral, fruité, herbacé.

Usages : viande rouge, sardines, légumes.

Aromas : floral, fruity, herbaceous.

Uses : red meat, sardines, vegetables.



Ardent
Burning



POIVRE NOIR DU KERALA BLACK KERALA PEPPER

Piper nigrum

VPOKERALANOIR / VPOKERALANOIR500

Arômes : floral, intense.

Usages : rôti de boeuf, papillotes de sardines.

Aromas : floral, intense.

Uses : roast beef, sardine papillotes.



Ardent
Burning



POIVRE VERT DÉSHYDRATÉ GREEN PEPPER DESHYDRATED

Piper nigrum

TEPOVERTDESHY / VPOVERTDESHY

Arômes : frais, piquant, menthe poivrée.

Usages : filet de poisson, viande braisée.

Aroma : fresh, spicy, peppermint.

Use : fish fillet, braised meat.



Doux
Sweet



POIVRE NOIR DE WAYANAD BLACK WAYANAD PEPPER

Piper nigrum

TEPOWAYA / VPOWYNAD

Arômes : frais, fruité, piquant.

Usages : tarte aux poires, salade de fruits rouges.

Aromas : fresh, fruity, spicy.

Uses : pear tart, red fruit salad.



Ardent
Burning

Retrouvez nos sirops
aux poivres p. 70
Pour une utilisation
facile et originale des
poivres en cuisine !

Find our syrups with
peppers p. 70
For an easy and original use
of peppers in the kitchen!



Indonésie



POIVRE NOIR DE LAMPONG BLACK LAMPONG PEPPER

Piper nigrum

TEPOLAMPONGNOIR / VPOLAMP250

Arômes : boisé, végétal, puissant, piquant.

Usages : risotto, viande grillée, poisson blanc.

Aromas : woody, vegetal, powerful, pungent.

Uses: risotto, grilled meat, white fish.



Ardent
Burning



POIVRE CUBÈBE CUBEPE PEPPER

Piper cubeba

TEPOCUBE/ VPOCUBE500

Arômes : girofle, empyreumatique, fruité, végétal.

Usages : dorade, moelleux au chocolat, infusion.

Aroma: clove, empyreumatic, fruity, vegetal.

Usage: sea bream, chocolate mellow, infusion.



Neutre
Neutral



POIVRE LONG DE JAVA LONG PEPPER

Piper retrofractum

TEPOLONG / VPOLONG500

Arômes : cannelle, réglisse, anis.

Usages : agneau, sauce tomate, dessert.

Aromas : cinnamon, liquorice, aniseed.

Uses: lamb, tomato sauce, dessert.



Ardent
Burning



POIVRE BLANC DE MUNTOK WHITE MUNTOK PEPPER

Piper nigrum

TEPOMUNTOKBLANC / VPOMUNTOKBLANC

Arômes : végétal, animal.

Usages : poisson, poêlée de légumes.

Aromas: vegetal, animal.

Uses: fish, pan-fried vegetables.



Relevé
Spicy



Récolte du poivre cubèbe.

Sur l'île de Java, au cœur de la forêt, les lianes du poivre cubèbe s'enroulent jusqu'à 15 m de haut. Elles développent dans la canopée leurs grappes les plus opulentes. Alors pour glaner les perles rares, les cueilleurs se hissent à la seule force des bras, jusqu'à la cime des arbres et récoltent les grains.

Harvesting cubeb pepper.

On the island of Java, in the heart of the forest, the lianas of the cubeb pepper are up to 15m high. They develop their most opulent clusters in the canopy. The pickers climb to the top of the trees by the only strength of their arms to collect the grains.



Madagascar



POIVRE NOIR DE MADAGASCAR MADAGASCAR BLACK PEPPER

Piper nigrum

TEPOMADANOIR / VPOMADANOIR1000

Arômes : floral, fruité, végétal.

Usages : viande blanche, salade de tomate.

Aroma: floral, fruity, vegetal.

Use: white meat, tomato salad.



POIVRE VERT LYOPHILISÉ FREEZE-DRIED GREEN PEPPER

Piper nigrum

TEPOPPVE / VPOVERT250

Arômes : piquant, frais.

Usages : volaille, sauce, préparation exotique.

Aromas: pungent, fresh.

Uses: poultry, sauce, exotic dishes.



POIVRE VERT SALÉ DES CÔTES SALTY COASTAL GREEN PEPPER

Piper nigrum

TEPOCOTE / VPOVERTCOTE

Arômes : salé, piquant, végétal.

Usages : tournedos à la crème, poisson blanc.

Aromas: salty, spicy, vegetal.

Uses: tournedos with cream, white fish.



POIVRE VOATSIPERIFERY VOATSIPERIFERY PEPPER

Piper borbonense

TEPOVOATSI / VPOVOATSI500

Arômes : empyreumatique, herbacé, végétal.

Usages : chocolat.

Aromas: empyreumatic, herbaceous, vegetal.

Uses: chocolate.



POIVRE VOATSIPERIFERY MOULU VOATSIPERIFERY PEPPER POWDER

Piper borbonense

VPOVOATPOUDRE500

Arômes : empyreumatique, herbacé, végétal.

Usages : chocolat.

Aromas: empyreumatic, herbaceous, vegetal.

Uses: chocolate.



POIVRE VOATSIPERIFERY ROUGE RED VOATSIPERIFERY PEPPER

Piper borbonense

TEPOVOATSIROUGE / VPOVOATSIROU500

Arômes : frais, fruité.

Usages : poisson à chair fine, viande rouge grillée.

Aromas: fresh, fruity.

Uses: fine flesh fish, grilled red meat.



POIVRE VOATSIPERIFERY BLANC WHITE VOATSIPERIFERY PEPPER

Piper borbonense

TEPOVOATSIBLANC / VPOVOATSIBLANC500

Arômes : empyreumatique, herbacé, végétal.

Usages : légume croquant, gratin, girolle.

Aromas: empyreumatic, herbaceous, vegetal.

Uses: crunchy vegetable, gratin, chanterelle.



POIVRE VERT EN SAUMURE ÉGOUTTÉ DRAINED GREEN PEPPER IN BRINE

Piper nigrum

TEPOPPVERTSAUMURE

Arômes : empyreumatique, floral, végétal.

Usages : poisson, sauce au poivre.

Aromas: empyreumatic, floral, vegetal.

Uses: fish, pepper sauce.



Laos



POIVRE ROUGE DES BOLOVENS BIOLOGIQUE ORGANIC BOLOVENS RED PEPPER

Piper nigrum

TEPOBOLOVENS / VPOBOLOVENS

Arômes : balsamique, fruité, épicé.

Usages : veau, poularde, tarte aux prunes.

Aromas: balsamic, fruity, spicy.

Uses: veal, poulard, plum pie.



Malaisie



POIVRE NOIR DE SARAWAK IGP BLACK SARAWAK PEPPER PGI

Piper nigrum

TEPOSARNOIR / VPOSARANOIR1000

Arômes : boisé, fruité.

Usages : tomate, poisson blanc, viande.

Aromas: woody, fruity.

Uses: tomato, white fish, meat.



POIVRE BLANC DE SARAWAK IGP WHITE SARAWAK PEPPER PGI

Piper nigrum

TEPOSARA / VPOSARAW1000

Arômes : floral, fruité, végétal.

Usages : œuf à la coque, foie gras en terrine.

Aromas: floral, fruity, vegetal.

Uses: egg with rooster, foie gras in terrine.



Sri Lanka



POIVRE NOIR DE MATALE BLACK MATALE PEPPER

Piper nigrum

TEPOMATALENOIR

Arômes : empyreumatique, épicé, floral.

Usages : lentilles corail, viande rouge grillée.

Aromas: empyreumatic, spicy, floral.

Uses: coral lentils, grilled red meat.



Polynésie



POIVRE NOIR DU VANUATU BLACK VANUATU PEPPER

Piper nigrum

TEPOVANUATUNOIR / VPOVANUATU

Arômes : balsamique, eucalyptus, résine de pin.

Usages : volaille grillée, fondant au chocolat.

Aromas: balsamic, eucalyptus, pine resin.

Uses: grilled poultry, chocolate fondant.



Vietnam



POIVRE ROUGE DE DAK LAK RED DAK LAK PEPPER

Piper nigrum

TEPODAKLAKROUGE / VPOVIETNAMROUGE

Arômes : fruité, balsamique, empyreumatique.

Usages : foie gras poêlé, volaille rôtie, crustacés.

Aromas: fruity, balsamic, empyreumatic.

Uses: pan-fried foie gras, roasted poultry, shellfish.



POIVRE NOIR DE PHÚ QUOC BLACK PHU QUOC PEPPER

Piper nigrum

TEPOPHUQNOIR / VPOPHUQNOIR

Arômes : empyreumatique, fermentaire.

Usages : volaille au four, gratin de légumes.

Aromas: empyreumatic, fermenting.

Uses: baked poultry, vegetable gratin.



POIVRE ROUGE DE PHÚ QUOC RED PHU QUOC PEPPER

Piper nigrum

TEPOPHUQROUGE / VPOPHUQUOC

Arômes : boisé, fruité.

Usages : foie gras poêlé, volaille rôtie, crustacés.

Aromas: woody, fruity.

Uses: pan-fried foie gras, roasted poultry, shellfish.



POIVRE BLANC DE NAM BÔ WHITE NAM BÔ PEPPER

Piper nigrum

TEPONAMBOBLANC / VPOVIETNAMBLAN1000

Arômes : empyreumatique, herbacé, sauvage.

Usages : filet de poisson blanc, huîtres.

Aromas: empyreumatic, herbaceous, wild.

Uses: white fish fillet, oysters.



POIVRE NOIR DE NAM BÔ BLACK NAM BÔ PEPPER

Piper nigrum

TEPONAMBONNOIR / VPOVIETNAMNOIR1000

Arômes : floral, herbacé, végétal, cacao torréfié.

Usages : volaille et bar rôti, dessert chocolat.

Aromas: floral, herbaceous, vegetal, roasted cocoa.

Uses: roasted poultry and sea bass, chocolate dessert.



Poivres classiques



POIVRE BLANC
WHITE PEPPER
VPOPOIVBLANC



Relevé
Spicy



POIVRE NOIR
BLACK PEPPER
VPOPOIVRENOIR



Ardent
Burning



POIVRE NOIR MOULU FINEMENT
FINELY GROUND BLACK PEPPER
VPOPOIVNOIRMOULU



Ardent
Burning

Poivre blanc ou poivre noir, en grain ou moulu, sont des classiques de la table et de la cuisine. Des incontournables du quotidien pour toute personne cherchant à relever simplement n'importe quel met.

White or black peppers, in grain or ground, are classics of our tables and kitchen. They are daily must have to easily enhance a plate!





LES BAIES DU MONDE

BERRIES OF THE WORLD

Selon la classification officielle établie au XVIII^e et stabilisée par le naturaliste suédois Linné, seuls les fruits des Piper, déclinés en différentes espèces ont le droit à l'appellation « poivre ». En revanche le point de vue « ethnobotaniste » élargit la dénomination poivre aux baies piquantes et pimentées, qui se concassent et s'utilisent en cuisine. Chez Terre Exotique, nous avons choisi de les réunir sous la dénomination de « baies poivrées ».

According to the official classification established in the 18th century and confirmed by the Swedish naturalist Linné, only the fruits of Piper have the right to be named "pepper". On the other hand, the ethnobotanist viewpoint extends the name pepper to the pungent and spicy berries, which can be crushed and used in cooking. At Terre Exotique, we have chosen to gather them under the name of "pepper berries".

**BAIE DE LA PASSION
PASSION BERRY***Ruta chalepensis*

TEEPBAIPASSION / VEPBAIPASSION

Éthiopie / Ethiopia

Arômes : floral, fruité, végétal.

Usages : bar, lotte, sauce crémeuse.

Aromas : floral, fruity, vegetal.

Uses : sea bass, monkfish, creamy sauce.

Neutre
Neutral**BAIE ROSE
PINK BERRY***Schinus terebinthifolia*

TEEPBAIROSE / VEPBAIRO500

Madagascar

Arômes : floral, fruité, végétal.

Usages : poisson, asperges blanches.

Aromas : floral, fruity, vegetal.

Uses : fish, white asparagus.

Relevé
Spicy**BAIE VERVEINE
VERBENA BERRY***Litsea cubeba*

TEEPBAIVERVEINE / VEPBAIVERVEINE

Vietnam

Arômes : floral, verveine, agrumes exotiques.

Usages : compote d'abricots, Saint-Jacques.

Aromas : floral, verberna, exotic citrus fruits.

Uses : apricot compote, scallops.

Neutre
Neutral**BAIE DE CHILOÉ
CHILOE BERRY***Drimys winteri*

TEEPCHILOE / VPOCHILOE250

Chili / Chile

Arômes : balsamique, agrume, sauvage, chaud.

Usages : poisson, fruits de mer, desserts.

Aromas : balsamic, citrus, wild, warm.

Uses : fish, seafood, desserts.

Relevé
Spicy**BAIE DES MOINES
MONK'S PEPPER***Vitex agnus-castus*

TEEPMOINES

Maroc / Morocco

Arômes : tournesol, thé, lilas.

Usages : poisson grillé, viande grillée.

Aromas : sunflower, tea, lilac.

Uses : grilled fish, grilled meat.

Neutre
Neutral**BAIE SANSHO
SANSO BERRY***Zanthoxylum piperitum*

TEEPSANCHO / VEPSANCHO250

Japon / Japan

Arômes : citronné, mentholé, poivré.

Usages : tataki de bœuf, foie gras, poisson.

Aromas : lemon, mentholated, peppery.

Uses : beef tataki, foie gras, fish.

Neutre
Neutral**BAIE SELIM
SELIM BERRY***Xylopia aethiopica*

TEEPSELIM / VPOSELIM500

Togo

Arômes : herbacé, fumé, cacao amer, citronnelle.

Usages : poisson, viande grillée.

Aroma : herbaceous, smoky, bitter cocoa, lemongrass.

Use : fish, grilled meat.

Neutre
Neutral**BAIE DE SZECHUAN ROUGE
RED SZECHUAN BERRY***Zanthoxylum bungeanum*

TEEPSZECHUAN / VEPSZECHROU

Chine / China

Arômes : empyreumatique, fruité, végétal.

Usages : wok de viandes, poulets, canards.

Aromas : empyreumatic, fruity, vegetal.

Uses : wok for meat, chicken, duck.

Neutre
Neutral**BAIE DE SZECHUAN VERTE
GREEN SZECHUAN BERRY***Zanthoxylum bungeanum*

TEEPSZECHVERT / VEPSZECHVERT

Chine / China

Arômes : floral, fruité, pharmaceutique.

Usages : foie gras, poêlée d'asperges vertes.

Aromas : floral, fruity, pharmaceutical.

Uses : foie gras, fried green asparagus.

Neutre
Neutral**BAIE TIMUR BIOLOGIQUE
ORGANIC TIMUR BERRY***Zanthoxylum armatum*

TEEPTIMUR / VEPTIMUR

Népal / Nepal

Arômes : balsamique, floral, fruité.

Usages : Saint-Jacques, compote de banane.

Aromas : balsamic, floral, fruity.

Uses : scallops, banana compote.

Doux
Sweet**BAIE DES BATAK
BATAK BERRY***Zanthoxylum acanthopodium*

TEEPZBATAK / VEPZBATAK

Indonésie / Indonesia

Arômes : acidulé, agrumes.

Usages : mousse au chocolat, veau de lait braisé.

Aromas : tart, citrus fruit.

Uses : chocolate mousse, braised milk-fed veal.

Neutre
Neutral**BAIE DU BHOUTAN
BHUTAN BERRY***Zanthoxylum armatum*

TEEPZBHOUTAN / VEPZBHOUTAN

Bhoutan / Bhutan

Arômes : citron, frais, fruité, intense.

Usages : poisson, Saint-Jacques, asperges.

Aromas : lemon, fresh, fruity, intense.

Uses : fish, scallops, asparagus.

Neutre
Neutral



Récolte du Timur dans un
village népalais.

Harvest of the Timur berry in
Nepal.



**BAIE MA KHAEN
MA KHAEN BERRY**

Zanthoxylum rhetsa
TEEPZMAKHAEN / VEPZMAKHAEN

Vietnam

Arômes : acidulé, mandarine.

Usages : soupe, viande grillée, poisson.

Aromas: tart, tangerine.

Uses: soup, grilled meat, fish.



Doux
Sweet



**BAIE DE LA JAMAÏQUE
ALLSPICE BERRY**

Pimenta dioica
TEPOJAMA / VPOJAMAQ500

Amérique du Sud / South America

Arômes : muscade, poivre, cannelle, girofle.

Usages : terrine de lapin, sauce au chocolat amer.

Aromas: nutmeg, pepper, cinnamon, cloves.

Uses: rabbit terrine, bitter chocolate sauce.



Doux
Sweet



**BAIE DE TASMANIE
TASMANIAN BERRY**

Tasmannia lanceolata
TEPOTASMANIE / VPOTASMANIE

Australie / Australia

Arômes : balsamique, empyreumatique, fruité.

Usages : viande rouge, fruits de mer.

Aromas: balsamic, empyreumatic, fruity.

Uses: red meat, seafood.



Relevé
Spicy



LES SPÉCIALITÉS ET ASSEMBLAGES DE POIVRES

SPECIALTIES AND BLENDS OF PEPPERS

En quête perpétuelle de nouvelles saveurs, Terre Exotique a imaginé des assemblages de poivres et de baies innovants. Ces recettes présentent un juste équilibre entre chacun des composants, ce qui permet d'apprécier les arômes de chacune des baies, tout en profitant du mariage réussi de leur combinaison. Disponibles concassés, en poudre, ou en baies entières, ces assemblages sauront trouver leur place sur la table pour le service, en croûte d'épices sur les rôtis, ou même dans un beurre « poivré » pour pimenter une pièce de viande de manière originale.

In a perpetual quest for new flavors, Terre Exotique has imagined blends of peppers and berries. These recipes offer the right balance between each of the selected spices, which allow you to appreciate the aromas of each of the berries, while enjoying the delicious marriage of their combination. Available in crushed, powdered or whole berries, these blends will find their place on the table and the cuisine.

Spécialités



POIVRE NOIR FUMÉ
SMOKED BLACK PEPPER
TEPOPNFUME / VPOPOIVNOIFUME
Malaisie / Malaysia
Arômes : balsamique, floral, fruité.
Usages : rôti de bœuf, filet de poisson.
Aromas : balsamic, floral, fruity.
Uses: roast beef, fish fillet.



Ardent
Burning



ASSEMBLAGE TROIS POIVRES
THREE PEPPERCORN BLEND
TEPOPP3P / VPOPP3P1000 / VPOPP3P250
France

Ingrédients : poivre blanc de Penja, poivre noir de Penja, poivre vert de Madagascar.
Usages : viande, poisson.
Ingredients: Penja white pepper, Penja black pepper, Madagascar green pepper.
Uses: meat, fish.



Relevé
Spicy



POIVRE NOIR DE MALABAR TORRÉFIÉ
ROASTED MALABAR BLACK PEPPER

Piper nigrum
TETOMALANOIR / VTOPOMALA
Inde / India

Arômes : fumé, fruité, piquant, tannique.
Usages : viande grillée, poisson blanc grillé.
Aromas : smoky, fruity, spicy, tannic.
Uses: grilled meat, grilled white fish.



Ardent
Burning



POIVRE BLANC DE PENJA TORRÉFIÉ IGP
ROASTED PENJA WHITE PEPPER PGI

Piper nigrum
TETOPPB / VTOPOPPB
France

Arômes : animal, noisette grillée, muscade.
Usages : viande blanche, mayonnaise.
Aromas : animal, roasted hazelnut, nutmeg.
Uses: white meat, mayonnaise.



Relevé
Spicy



POIVRE BLANC DE PENJA FUMÉ IGP
SMOKED WHITE PENJA PEPPER PGI

Piper nigrum
TEPOPPBFUME / VPOPPBFUM1000
Cameroun / Cameroon

Arômes : acidulé, chaud, camphre.
Usages : viande, fromage de chèvre.
Aromas : tangy, warm, camphor.
Uses: meat, goat cheese.



Relevé
Spicy



POIVRE VERT FRAIS ET SALÉ
GREEN PEPPER FRESH AND SALTED

Piper nigrum
TEPOFERMENTE / VPOFERMENTE
Cambodge / Cambodia

Arômes : fruité.
Usages : toast, tapas, plat en sauce.
Aromas : fruity.
Uses: toast, tapas, sauce dishes.



Doux
Sweet

Assemblages



ASSEMBLAGE CINQ BAIES
FIVE PEPPERCORN BLEND
TEPO5BAIES / VEP5BAIE1000
France

Ingrédients : poivre noir, poivre blanc, baie de la Jamaïque, poivre vert, baie rose.
Usages : poisson blanc, volaille, foie gras.
Ingredients: black pepper, white pepper, Jamaican berry, green pepper, pink pepper.
Uses: white fish, poultry, foie gras.
Aromas : balsamic, empyreumatic, fruity.



Relevé
Spicy



POIVRE À HUÎTRES
OYSTER PEPPER
TEPOBREIZH / VPOBREIZH
France

Ingrédients : poivre noir, poivre voatsiperifery, poivre Cubèbe, poivre blanc de Penja, baie Timur, baie de la Jamaïque, baie de la passion.
Usage : huître.
Ingredients: black pepper, voatsiperifery pepper, Cubeb pepper, Penja white pepper, Timur berry, Jamaica berry, passion fruit.
Use: oyster.



Relevé
Spicy

Des recettes exclusives élaborées par Terre Exotique

Exclusive recipes by Terre Exotique

Nos assemblages d'épices sont tous élaborés et conditionnés dans notre atelier, au cœur de la Touraine. Cette maîtrise du procédé nous permet d'adapter nos méthodes en fonction de l'épice travaillée et d'en préserver ainsi toutes ses qualités aromatiques. Aucun additif, colorant, sel, ou autre exhausteur de goût n'est ajouté à nos produits. Les recettes sont développées par nos soins, avec le soutien d'amis épicuriens (chefs, fromagers, vigneron...). Chaque année, nous enrichissons notre collection de nouvelles épices et recettes exclusives.

Our spice blends are all created and packaged in our workshop, at the heart of the Touraine region in France. Controlling all our processes means we can adapt our methods specifically to each spice in order to preserve all its aromatic properties. We carefully control the ingredients of all our blends and ground spices. No additives, colouring, salt, or other flavour enhancers are added to our products. We create our own recipes, with the help of artful tips from connoisseurs (chefs, cheese and wine producers ...). Every year, we develop our range of spices adding exciting new spices and exclusive recipes to our collection.



Poivres du vigneron

Véritable traits d'union entre l'assiette et le verre, les assemblages du vigneron sont à utiliser à l'envie :

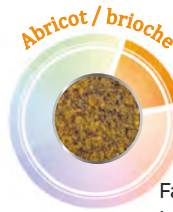
- Pour accompagner un vin du même cépage.
- Pour éduquer son nez aux arômes du cépage en question.
- Ou encore pour restituer simplement les notes aromatiques du cépage dans une création culinaire. L'appréciation de la restitution aromatique du cépage offert par ces assemblages varie tel un bon vin, en fonction du palais de chacun. Il ne vous reste plus qu'à les tester !

4 exclusive blends with varietals aromas: Cabernet Franc, Sauvignon, Gamay and Chenin.

A selection of peppers and berries has been done in order to transcribe the aromatic palette of Cabernet Franc, of Sauvignon, of Gamay and Chenin.

These Winemaker' pepper blends can be used in various ways :

- To pair with a wine from the same grape varietal
 - To educate noses to aromas of the varietal
 - To reconstitute the varietal aromas in a dish
- The Winemaker pepper blends are a fantastic link gathering the plate and the glass.*



POIVRE DU VIGNERON, EXPRESSION CHENIN VIGNERON PEPPER, CHENIN EXPRESSION. TEPOVINCHENIN / VPOVINCHENIN

Fait dans nos ateliers / Made in our facilities

Ingrédients : poivre noir de Sarawak, baie rose, baie de Szechuan rouge, baie de la passion, baie de Chiloe, baie de la Jamaïque.

Usages : saumon, chèvre sec.

Ingredients: black Sarawak pepper, pink berry, red Szechuan berry, passion berry, Chiloe berry, allspice

Uses: salmon, dry goat cheese.



POIVRE DU VIGNERON, EXPRESSION CABERNET VIGNERON PEPPER, CABERNET EXPRESSION TEPOVINCABERNET / VPOVINCABERNET

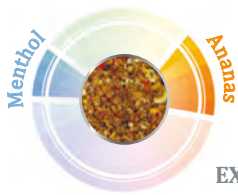
Non-UE

Ingrédients : poivre noir de Tellichery, poivre blanc de Penja, poivre noir de Bahia, poivre voatsiperifery, poivre blanc de Bahia, baie des Batak.

Usages : gibier, roquefort.

Ingredients: black Tellichery pepper, white Penja pepper, black Bahia pepper, voatsiperifery pepper, white Bahia pepper, Batak berry.

Uses: game, roquefort cheese.



POIVRE DU VIGNERON, EXPRESSION SAUVIGNON VIGNERON PEPPER, SAUVIGNON EXPRESSION

TEPOVINSAUVIGNON / VPOVINSAUVIGNON

Fait dans nos ateliers / Made in our facilities

Ingrédients : poivre noir de Malabar, poivre cubèbe, poivre rouge de Kampot, baie des Batak, poivre blanc de Penja.

Usages : fruits de mer, artichauts, asperges.

Ingredients: Malabar black pepper, cubeb pepper, Kampot red pepper, Batak berry, white Penja pepper.

Uses: seafood, artichokes, asparagus.



POIVRE DU VIGNERON, EXPRESSION GAMAY VIGNERON PEPPER, GAMAY EXPRESSION TEPOVINGAMAY / VPOVINGAMAY

Fait dans nos ateliers / Made in our facilities

Ingrédients : poivre rouge de Kampot, baie rose, poivre cubèbe, baie de Tasmanie, baie de Szechuan rouge, poivre voatsiperifery.

Usages : andouillette, tome des Bauges.

Ingredients: red Kampot pepper, pinkberry, cubeb pepper, tasmanian berry, red Szechuan berry, voatsiperifery pepper.

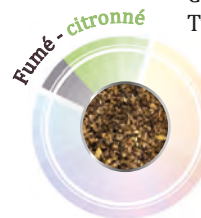
Uses: andouillette, tome from Bauges.



Le poivre du fromager

Un assemblage de poivres pour réveiller votre plateau de fromages.

S'accorde particulièrement avec : le fromage à raclette, les chèvres, la tome et la tome de Savoie. Certains encore l'aiment avec un vieux comté. Twistez les fromages de France et de Navarre !



POIVRE DU FROMAGER CHEESELOVER'S PEPPER TEEPFROM / VPOFROM

Fait dans nos ateliers / Made in our facilities

Ingrédients : poivre timiz, kororima, baie de Szechuan verte, clou du cannellier, poivre blanc de Penja, SESAME doré, coriandre, ail, cumin, fenugrec.

Usages : S'accorde particulièrement avec : le fromage à raclette, les chèvres, la tome et la tome de Savoie. Certains encore l'aiment avec un vieux comté.

Ingredients: timiz pepper, kororima, green szechuan berry, cinnamon berry, white Penja pepper, golden SESAME, coriander, garlic, cumin, fenugreek

Uses: perfect with: raclette cheese, goat's cheese, French Savoy Tomme cheese. Also delicious with a mature Comté or Cheddar. Add a peppery hint to all your cheeses.







Les currys et assemblages d'épices

Curries and spice blends

LES CURRYS ET INSPIRATIONS
EXOTIQUES
Exotic inspirations

LES CLASSIQUES DU QUOTIDIEN
Everyday classics

Laissez-vous porter par la découverte de ces épices, de leurs histoires, des pratiques qui leurs sont attachées et surtout de leurs extraordinaires empreintes aromatiques. Goûter ces épices c'est parcourir le monde et ses richesses, explorer des civilisations millénaires, rencontrer des peuples et leurs traditions ancestrales. Embarquez pour un voyage au-delà des frontières, à la recherche de nouveaux territoires culinaires...

Let yourself be carried away by the discovery of these spices, their history, their traditional uses and their extraordinary aromas. To taste these spices is to travel the world, to explore thousand-year-old civilizations, meeting people and their ancestral traditions. Embark on a journey beyond the borders, in search of new culinary territories ...



L

ES CURRYS ET INSPIRATIONS EXOTIQUES

EXOTIC INSPIRATIONS

En rendant accessibles ces produits d'excellence, nous vous invitons à retrouver la simplicité des usages. Que vous utilisiez ces assemblages pour réaliser des recettes typiques des différentes régions du monde, ou que vous les ajoutiez aux recettes du quotidien, c'est déjà réduire les espaces, consacrer la diversité gastronomique de notre planète, convoquer la poésie du monde...

À travers notre collection, nous vous invitons sur un chemin, à la rencontre de nouveaux territoires culinaires.

Thanks to these products, we invite you to rediscover the simplicity of their uses. Whether you use these blends to make typical recipes from different regions of the world, or add them to everyday recipes, it helps celebrating the gastronomic diversity of our planet...

Through our collection, we invite you on a path, to meet new culinary territories.

**ADVIEH**
ADVIEH

TEEPADVIEH / VEPADVIEH

France / Fait dans nos ateliers / Recette persane :
Cumin, cannelle de Ceylan, boutons de rose,
cardamome verte, clou de girofle.Cumin, Ceylon cinnamon, rose button, green
cardamom, clove.**ASSEMBLAGE AYURVÉDIQUE BIOLOGIQUE**
ORGANIC AYURVEDIC BLEND

TEEPMELAYURVE / VEPAYURVE

France / Fait dans nos ateliers / Recette indienne :
Curcuma, poivre noir.

Ayurvedic turmeric, black pepper.

**ASSEMBLAGE CAJUN**
CAJUN BLEND

TEEPCAJUN / VEPCAJUN

France / Fait dans nos ateliers / Recette de Louisiane :
Paprika, coriandre, MOUTARDE, curcuma, fenouil,
poivre noir, cumin, ail, piment de Cayenne.Paprika, coriander, MUSTARD, turmeric, fennel, black
pepper, cumin, garlic, Cayenne chilli pepper.**ASSEMBLAGE CINQ ÉPICES**
FIVE SPICE BLEND

TEEP5EPICE / VEP5EPICHI500

France / Fait dans nos ateliers / Recette chinoise :
Anis vert, fenouil, coriandre, cannelle, clou de girofle.

Fennel, green anise, coriander, cinnamon, clove.

**ASSEMBLAGE CINQ SAVEURS CRÉOLE**
BLEND OF FIVE CRÉOLE FLAVOURS

TEEP5SAVCREO / VEP5SAVCRE500

France / Recette créole :

Baies roses, Ail, Thym, Gingembre, Zeste de combava.

Garlic, thyme, pink berry, ginger, combava zest.

**ASSEMBLAGE D'INSPIRATION MAYA**
MAYAN INSPIRATION BLEND

TEEPINSPMAYA / VEPINSPMAYA500

France / Fait dans nos ateliers / Recette mexicaine :

Graines d'acacia, Baies roses, Poivre voatsiperifery,
Poivre de Penja blanc, Romarin, Fèves de cacao.Cocoa beans, white Penja pepper, pink pepper,
voatsiperifery pepper, rosemary, cocoa beans.**ASSEMBLAGE DES ABORIGÈNES**
ABORIGINAL BLEND

TEEPABORIGENE / VEPABORIG500

France / Fait dans nos ateliers / Recette australienne :
Farine de riz, herbes australiennes (myrte citronnée,
poivre de montagne, anis des forêts, lemon aspen,
sel dextrose, oignon, ail, poivre concassé, paprika,
CELERI, romarin, poivron).Rice flour, Australian herbs (lemon myrtle, mountain
pepper, forest anise, lemon aspen), salt, dextrose, onion,
garlic, black pepper, paprika, CELERY, rosemary, bell
pepper.**ASSEMBLAGE DES INDIENS MAPUCHE**
MAPUCHE INDIAN BLEND

TEEPMAPUCHE / VEPMAPUCH500

France / Fait dans nos ateliers / Recette chilienne :
Piments, graines de coriandre, sel, huile de tournesol,
arôme fumé artificiel.Chilli pepper, coriander, salt, sunflower oil, smoked
flavor (artificial).**ASSEMBLAGE KEFTA**
KEFTA BLEND

TEEPKEFTA / VEPKEFTA500

France / Fait dans nos ateliers / Recette marocaine :
Paprika, gingembre, cumin, poivre noir, ail.

Paprika, ginger, cumin, black pepper, garlic.

**ASSEMBLAGE POUR LAIT D'OR**
GOLDEN MILK SPICES BLEND

TEEPGOLDEN / VEPGOLDENMILK

France / Fait dans nos ateliers / Recette indienne :
Curcuma, Poivre noir, Gingembre, Cannelle de
Ceylan.

Turmeric, black pepper, ginger, cinnamon.

**ASSEMBLAGE QUATRE ÉPICES**
FOUR SPICE BLEND

TEEP4EPICE / VEP4EPIFR500

France / Fait dans nos ateliers / Recette française :

Poivre noir, cannelle, muscade, clou de girofle.

Black pepper, cinnamon, nutmeg, clove.

**ASSEMBLAGE SATAY**
SATAY BLEND

TEEPSATAYBT / VEPSATAY500

Recette indonésienne / Indonesian recipe:

Piment, SÉSAME, CREVETTES, ail, ARACHIDE, huile de
SOJA, cannelle, badiane, fenouil, curcuma, coriandre,
sel, sucre, monosodium glutamate E621.Chili pepper, garlic (SULPHITES), sugar, PEANUT, salt,
flavor enhancer: monosodium glutamate, SESAME,
PEANUT oil, galanga, spices.

**ASSEMBLAGE TEX-MEX
TEX-MEX BLEND**

TEEPTEXMEX / VEPTEXMEX

Recette des USA / Recipe from the USA :

Paprika, piment de cayenne, coriandre, ail, cumin, origan, girofle.

Paprika, Cayenne chilli pepper, coriander, garlic, oregano, cumin, clove.

**ASSEMBLAGE WASABI
WASABI SPICE BLEND**

TEEPWASABI / VEPWASA500

Recette japonaise / Japanese recipe :

Poudre de raifort 88,2%, poudre de MOUTARDE, amidon de maïs, wasabi 0.1%, antioxydant: E300, acidifiant: E330, colorants : E102-E133.

Horseradish powder 88.2%, MUSTARD powder, corn starch, wasabi 0.1%, antioxidant: E300, acid: E330, colours: E102-E133.

**BERBERÉ
BERBERE**

TEEPBERBERE / VEPBERBERE

Recette éthiopienne / Ethiopian recipe:

Cardamome, ail, baie de la passion, cumin noir, sel, piment.

Cardamom, garlic, ru, black cumin, salt, chilli pepper.

**CURRY BRETON (étiquette 100 % bretonne)
BREIZH CURRY (100% Breton label)**

TEEPCURRYBRETON / TEEPCURBRETON / VEPCURBRETON

Bretagne / France

Disponible avec étiquette français / breton ou français / anglais.

Curcuma, coriandre, cumin, fenouil, poivre noir, MOUTARDE, fenugrec, gingembre, épices (cannelle, clou de girofle, cardamome), dulse, wakamé, laitue de mer, nori.

Turmeric, coriander, dulce, wakame, sea lettuce, nori, cumin, fennel, black pepper, MUSTARD, fenugreek, ginger, spices (cinnamon, clove, cardamom).

**CH'TI CURRY
CHICORRY CURRY**

TEEPCURCHTI / VEPCURCHTI

France / Fait dans nos ateliers / Made in our facilities:

Chicorée, MOUTARDE, curcuma, coriandre, cumin, fenouil, poivre noir, fenugrec, gingembre, cannelle, clou de girofle, cardamome verte.

Chicory, mustard (ALLERGEN), turmeric, coriander, cumin, black pepper, fennel, fenugreek, ginger, green cardamom, cinnamon, cloves.

**COLOMBO
COLOMBO**

TEEPCOLOMBO / VEPCOLOMB500

France / Fait dans nos ateliers / Made in our facilities: Curcuma, MOUTARDE, Poivre noir, Paprika, Coriandre, Cumin, Fenugrec.

Turmeric, MUSTARD, black pepper, paprika, coriander, cumin, fenugreek.

**CURRY DE MADRAS
MADRAS CURRY**

TEEPCURMAD / VEPCURMAD500

France / Fait dans nos ateliers / Made in our facilities: Curcuma, Coriandre, Cumin, Poivre noir, Fenouil, MOUTARDE, Fenugrec, Gingembre, Cannelle, Cardamome, Clous de girofle.

Turmeric, coriander, cumin, black pepper, fennel, MUSTARD, fenugreek, ginger, cinnamon, clove, green cardamom.

**CURRY NOIR TORRÉFIÉ
ROASTED BLACK CURRY**

TEEPCURTOR / VEPCURTOR

France / Fait dans nos ateliers / Made in our facilities: Coriandre, nigelle, poivre noir, cumin noir, cardamome verte, fenouil, clou de girofle.

Turmeric, coriander, cumin, black pepper, fennel, MUSTARD, fenugreek, ginger, cinnamon, clove, green cardamom.

**CURRY RENDANG
RENDANG CURRY**

TEEPCURRENDANG / VEPURRENDANG

Indonésie / Indonesia

Oignon, gingembre, galanga, ail, coriandre, baie des Batak, poivre blanc, noix de muscade, badiane, clou de girofle.

Onion, ginger, galanga, garlic, coriander, Batak berry, nutmeg, clove, star anise, white pepper.

**CURRY ROUGE
RED CURRY**

TEEPCURROUGE / VEPCURROUGE

France / Fait dans nos ateliers / Made in our facilities:

Paprika, curcuma, coriandre, cumin, poivre noir, fenouil, MOUTARDE, fenugrec, piment de Cayenne, gingembre, cannelle, clou de girofle, cardamome.

Paprika, turmeric, coriander, cumin, black pepper, fennel, MUSTARD, fenugreek, Cayenne chili, ginger, cinnamon, clove, cardamom.

**CURRY VERT
GREEN CURRY**

TEEPCURVERTHAI / VEPCURRYVERTHAI

France. Fait dans nos ateliers / Made in our facilities:

Gingembre, coriandre, sel, basilic sacré, échalote, Ma Khaen, combava, ail, piment.

Ginger, coriander, salt, sacred basil, shallot, Ma Khaen berry, combava, garlic, chilli pepper.



**DUKKAH**
DUKKAH

TEEPDUKKAH / VEPDUKKAH

Recette égyptienne / Egyptian recipe:

AMANDE, NOISETTE, coriandre, cumin, SÉSAME, poivre, sel, sucre.

SESAME, HAZELNUT, ALMOND, coriander, cumin, pepper, salt, sugar.

**ÉPICES GRILLÉES CONCASSEES**
CRUSHED ROASTED SPICES BLEND

TEEPEPIGRIL / VEPEPICGRILL500

Recette créole : Créole recipe:

Coriandre, ail, SÉSAME doré, cumin, fenugrec.

Coriander, garlic, golden SESAME, cumin, fenugreek.

**GARAM MASSALA**
GARAM MASSALA

TEEPGARAM / VEPGARAMASS500

France. Fait dans nos ateliers / Made in our facilities:

Fenugrec, cannelle, fenouil, poivre noir cardamome verte, coriandre.

fenugreek, cinnamon, fennel, black pepper, green cardamom, coriander.

**GOMASIO**
GOMASIO

TEEPGOMASIO / VEPGOMASIO

Recette japonaise Japanese recipe:

SÉSAME doré, fleur de sel, SÉSAME noir, SÉSAME à la prune Ume (SÉSAME, sucre, extrait de rakanka, acide citrique, extrait de BONITE séchée, condiment, colorant, arôme naturel, prune umeboshi, acide aminé).

Golden SESAME, fleur de sel, black SESAME, ume SESAME (SESAME, salt, sugar, BONITO extract, fermented seasoning, ume, flavor enhancer (amino acids), acidulant, colouring agents, shiso flavour).

**KARI-BREST**
KARI-BREST

TEEPKARIBREST / VEPKARIBREST

Recette bretonne / Recipe from Brittany:

Paprika, piment, cannelle, curcuma, clou de girofle, gingembre, poivre noir.

Paprika, chilli, cinnamon, turmeric, clove, ginger, black pepper.

**MASSALÉ DOUX**
MILD MASSALE

TEEPMASSALEDOUX / VEPMADO500

France. Fait dans nos ateliers / Made in our facilities:

Curcuma, cumin, coriandre, cannelle, MOUTARDE, fenugrec, cardamome verte, clou de girofle, poivre noir.

Turmeric, cumin, coriander, cinnamon, MUSTARD, fenugreek, green cardamom, clove, black pepper.

**MASSALÉ PIMENTÉ**
HOT PEPPER MASSALÉ

TEEPMASSALEPIM / VEPMAPI500

France. Fait dans nos ateliers / Made in our facilities:

Curcuma, cumin, coriandre, cannelle, MOUTARDE, fenugrec, cardamome verte, clou de girofle, piment de Cayenne, poivre noir

turmeric, cumin, coriander, cinnamon, mustard, fenugreek, green cardamom, clove, Cayenne chili pepper, black pepper.

**RAZ EL HANOUT**
RAZ EL HANOUT

TEEPRAZEL / VEPRAZEL500

Recette marocaine / Moroccan recipe:

Curcuma, coriandre, cumin, poivre noir, gingembre, cannelle, clou de girofle, cardamome verte, piment de Jamaïque, sucre roux, paprika, noix de muscade, pétales de rose.

Ginger, turmeric, cumin, cinnamon, coriander, allspice, brown sugar, black pepper, paprika, green cardamom, clove, nutmeg, rose petal.

**SHICHIMI TOGARASHI**
SHICHIMI TOGARASHI

TEEPCURJAP / VEPCURJAP

France. Fait dans nos ateliers / Made in our facilities:

Piment de Cayenne, graines de pavot, poudre d'orange, graines de SÉSAME, (allergène), baie Sansho, gingembre, feuilles de nori.

Hot pepper of Cayenne, poppy seed, powder of orange, SESAME seed, Sansho berry, ginger, nori seaweed.

**TANDOORI MASSALA**
TANDOORI MASSALA

TEEPTANDMASS / VEPTANDMASS500

France. Fait dans nos ateliers / Made in our facilities:

Paprika, Poivre noir, Coriandre, Cumin, Ail, Gingembre, Carvi, Cannelle, Clou de girofle, Muscade.

Paprika, black pepper, coriander, cumin, garlic, caraway, cinnamon, clove, nutmeg.

**VADOUVAN**
VADOUVAN

TEEPVADOUVAN / VEPVADOUVAN

Recette indienne / Indian recipe:

Oignon, ail, huile de SÉSAME, haricot urd, MOUTARDE, sel, épices.

Onion, garlic, GINGELLY oil, urad dhal, MUSTARD, salt, spices.

**ZATHAR**
ZATHAR

TEEPZATHAR / VEPZATHAR500

Recette libanaise / Lebanese recipe:

Sumac, SÉSAME blanc, SÉSAME doré, thym, sel.

Sumac, white SESAME, gold SESAME, thyme, salt.





L ES CLASSIQUES DU QUOTIDIEN

EVERYDAY CLASSICS

Une collection d'assemblages d'épices simples à utiliser, pour un usage quotidien. Ces épices aromatiseront avec délice vos plats de tous les jours.

Cuisiniers amateurs ou chefs toqués, néophytes ou professionnels, sortez du placard vos épices... Concassez, saupoudrez, rejouez les accords les plus classiques, bousculez les mariages convenus, suscitez la créativité de l'instant en cuisine. À travers cette gamme d'assemblages d'épices faciles, nous vous invitons sur un chemin, à la rencontre de nouveaux territoires culinaires.

A collection of easy-to-use spice blends, for everyday use. These spices will flavour your everyday dishes with delight. Amateur cooks or chefs, neophytes or professionals, get your spices out! Crush, sprinkle, rethink the most classic pairings...

**ASSEMBLAGE ARRABIATA
ARRABIATA BLEND**

TEEPARRABIATA / VEPARRABIATA

Recette italienne / Italian recipe:

Tomate, piment anneau de feu, ail semoule, basilic, thym, romarin, origan, marjolaine.

Tomato, chilli pepper, garlic, basil, thyme, rosemary, oregano, marjoram.

**ASSEMBLAGE DU BOUCHER
BUTCHER'S BLEND**

TEEPFACBOUCH / VEPGRILLADES

France. Fait dans nos ateliers / Made in our facilities: Coriandre, romarin, thym, basilic, origan, marjolaine, poivre noir, ail.

Coriander, rosemary, thyme, basil, oregano, marjoram, black pepper, garlic.

**ASSEMBLAGE POUR COURT-BOUILLON
COURT BOUILLON SPICE BLEND**

TEEPFACCOURBOU / VEPACOURBOU

France. Fait dans nos ateliers / Made in our facilities: Oignon coriandre, persil, laurier, moutarde, poivre noir, baie de Jamaïque, clou de girofle, baie de genièvre.

Onion, coriander, parsley, fennel, black pepper, MUSTARD, allspice, juniper berry, clove.

**ASSEMBLAGE DU POISSONNIER
FISHMONGER SPICE BLEND**

TEEPFACPOIS / VEPPOISSON

France. Fait dans nos ateliers / Made in our facilities: Aneth, persil, baie rose, fenouil, romarin.

Dill, parsley, rosemary, pink peppercorn, fennel.

**ASSEMBLAGE POUR FOIE GRAS
FOIE GRAS SPICE BLEND**

TEEPFOIEGRAS / VEPFOIEGRAS

France. Fait dans nos ateliers / Made in our facilities: Fleur de sel, sucre roux, poivre noir, baie de Jamaïque, baie rose.

Fleur de sel, brown sugar, black pepper, allspice, pink pepper.

**ASSEMBLAGE POUR GRAVLAX AU TIMUR
GRAVLAX SPICE BLEND**

TEEPFACGRAVELAX

Recette suédoise / Swedish recipe:

Sel, sucre, aneth, poivre noir, bair timur (2,5%), baie rose.

salt, sugar, dill, black pepper, timur berry (2,5%), pink berry.

**ASSEMBLAGE POUR GUACAMOLE
GUACAMOLE SPICE BLEND**

TEEPFACGUACAMOLE / VEPGUACAMOLE

France. Fait dans nos ateliers / Made in our facilities: Oignon, paprika, cumin, sel, ail, coriandre, piment de Cayenne.

Oignon, paprika, cumin, sel, ail, coriandre, piment de Cayenne.

**ASSEMBLAGE POUR LÉGUMES
VEGETABLE SPICE BLEND**

TEEPFACLEG / VEPSALADE

France. Fait dans nos ateliers / Made in our facilities: Ail, basilic, coriandre, curcuma, cumin, épices. CÉLERI, GLUTEN, MOUTARDE, SÉSAME, SULFITES.

Garlic, basil, coriander, turmeric, cumin, spices. Possible traces of SESAME, MUSTARD, CELERY, GLUTEN.

**ASSEMBLAGE POUR PAËLLA
PAELLA BLEND**

TEEPFACPAELLA / VEPPAELLA

France. Fait dans nos ateliers / Made in our facilities: Sel, ail, pimenton, huile de tournesol (1%), safran.

Salt, garlic, pimenton (pimenton, sunflower oil (1%)), saffron.

**ASSEMBLAGE POUR PAIN D'ÉPICES
GINGERBREAD SPICE BLEND**

TEEPAINÉPI / VEPPAINÉPI500

France. Fait dans nos ateliers / Made in our facilities: Cannelle, anis vert, fenouil, coriandre, gingembre, clou de girofle, cardamome verte, muscade, poivre noir.

Cinnamon, anise, fennel, coriander, ginger, cloves, green cardamom, nutmeg, black pepper.

**ASSEMBLAGE POUR POTATOES
POTATOES SPICE BLEND**

TEEPFACPOTATOES / VEPOTATOES

France. Fait dans nos ateliers / Made in our facilities: Basilic, sel, ail, poivre noir.

Basil, salt, garlic, black pepper.

**ASSEMBLAGE POUR POULET RÔTI
ROAST CHICKEN SPICE BLEND**

TEEPFACPOULETROT / VEPPOULET

France. Fait dans nos ateliers / Made in our facilities: Paprika, ail, sel, thym, romarin, piment de Cayenne.

Paprika, garlic, salt, thyme, rosemary, Cayenne chili pepper.



**ASSEMBLAGE POUR SPÉCULOOS**
SPECULOOS SPICE BLEND

TEEPSPECULOOS / VEPSPECULOOS

France. Fait dans nos ateliers / Made in our facilities:
Cannelle, anis vert, fenouil, coriandre, gingembre,
clou de girofle, cardamome verte, muscade, poivre
noir.Cinnamon, green anise, fennel, coriander, ginger, clove,
green, cardamom, nutmeg, black pepper.Neutre
Neutral**ASSEMBLAGE STEAKHOUSE**
STEAKHOUSE SPICE BLEND

TEEPFACSTEAK / VEPSTEAK

France. Fait dans nos ateliers / Made in our facilities:
Oignon, poivre voatsiperifery, poivre de cubèbe,
paprika, piment de Cayenne, ail, romarin, thym,
origan.Voatsiperifery pepper, onion, cubeb pepper, cayenne
chili, paprika, oregano, thyme, rosemary, garlic.Relevé
Spicy**ASSEMBLAGE POUR TZATZIKI**
TZATZIKI SPICE BLEND

TEEFACTZATZIKI / VEPTZATZIKI

France. Fait dans nos ateliers / Made in our facilities:
Aneth, ail, combava, échalote, sel.

Dill, garlic, combava, shallot, salt.

Neutre
Neutral**ASSEMBLAGE RUBS MEXICAIN**
MEXICAN SPICE RUBS

TEEPFACRUBS / VEPRUBS

France. Fait dans nos ateliers / Made in our facilities:
Paprika, citron vert, sel, piment de Cayenne.

Paprika, lime, salt, Cayenne chilli pepper.

Relevé
Spicy**MÉLANGE TAJINE MROUZIA**
MROUZIA TAGINE BLEND

TEEPTAJINE / VEPTAJINE

Recette marocaine / Moroccan recipe:

Mélange de diverses épices (dont : Raz-el-Hanout,
Curcuma, Coriandre, Baie rose, Gingembre, Cumin,
Cannelle, Combava).Turmeric, coriander, ginger, cumin, pink berry,
cinnamon, combava, allspice, brown sugar, paprika,
black pepper, green cardamom, clove, nutmeg, rose
petal.Doux
Sweet**MÉLANGE DU TRAPPEUR**
TRAPPERS SPICE BLEND

TEEPTRAPPEUR / VEPTRAP500

Canada

Sucre, épices (poivre noir, coriandre), légumes
déshydratés (ail, oignon, poivron rouge), sel de
mer, sucre d'érable, saveur d'érable naturelle, huile
végétale (canola).sugar, black pepper, coriander, dehydrated vegetables
(garlic, onion, red bell pepper), sea salt, maple sugar,
natural maple aroma, vegetable oil (canola).Relevé
Spicy

Épices pour soupe

**SOUPE "RÊVERIE À SUKHOTAI"**
SUKHOTAÏ SEASONING FOR SOUP

TEEPSOSUKOTHAI

France. Fait dans nos ateliers / Made in our facilities:
Ail, semoule, gingembre, curcuma, cumin, coriandre,
orange.Semolina garlic, ginger, turmeric, cumin, coriander,
orange.**SOUPE "DUNES DE MERZOUGA"**
MERZOUGA SEASONING FOR SOUP

TEEPSOMERZOUGA

France. Fait dans nos ateliers / Made in our facilities:
Cumin, piment doux, poivre, gingembre.

Cumin, sweet pepper, pepper, ginger.

**SOUPE "RETOUR DU POTAGER"**
VEGETABLES SEASONING FOR SOUP

TEEPSOPOTAGER

France. Fait dans nos ateliers / Made in our facilities:
Ail, semoule, basilic, piment, échalote, ciboulette,
fenouil.

Semolina garlic, basil, chilli, shallots, chives, fennel.



Retrouvez nos pâtes d'épices
p. 86

Pour une utilisation plus facile
en cuisine, des pâtes de curry,
de tandoori, de colombo ou de
tajine.

Find our spices pastes p. 86

Easy-to-use pastes of curry,
tandoori, colombo!



10 façons d'utiliser les assemblages d'épices en cuisine

10 ways to use spice blends in your kitchen



Fonds de sauce pour plat mijoté / Sauce base for stews:

faites revenir 2 échalotes dans l'huile d'olive. Mélangez ensuite 1 c. à c. d'épices puis déglacez.
Fry 2 shallots in olive oil. Add 1 teaspoon of spice then deglaze.



Beurres aux épices / Spiced butter:

mêlez intimement 2 c. à c. d'assemblage à 150 g de beurre pommade de qualité.
Thoroughly mix 2 teaspoons of spice with 150g of good quality butter.



Potages / Soup:

ajoutez 1 c. à c. d'épices en milieu de cuisson.
Add 1 teaspoon of spice in the middle of the cooking phase.



Poêlées de légumes / Pan-fried vegetables:

mélangez 1 c. à c. de l'assemblage de votre choix dans votre poêlée ou votre wok.
Add 1 teaspoon of spice to your pan or wok-fried vegetables.



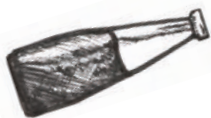
Marinades / Marinades:

1 c. à c. d'assemblage pour 1 c. à c. d'huile d'olive. Laissez mariner au frais.
Add 1 teaspoon of spice per teaspoon of olive oil. Leave to marinate in the fridge.



Sauces apéritives / Dips:

1 c. à s. d'épices mélangée à 1 ou 2 yaourts à la grecque.
Mix 1 tablespoon of spice with 1 or 2 pots of Greek yoghurt.



Vinaigrettes / Vinaigrettes:

2 c. à c. d'épices concassées pour 6 c. à s. d'huile et 3 c. à s. de vinaigre.
Add 2 teaspoons of spice to 6 tablespoons of oil and 3 tablespoons of vinegar.



Grillades / Grilled meat:

Appliquez les épices en « massage » avant la cuisson sur le morceau à griller.
Rub the spice into the meat before grilling.



Tartes / Pastry:

ajoutez 1 c. à c. d'épices dans 300 g de farine lors de la confection de votre pâte brisée.
Add 1 teaspoon of spice to 300g of flour when making your pastry.



Mayonnaises / Mayonnaise:

ajoutez 1 à 2 c. à c. d'épices.
Add 1-2 teaspoons of spice to your mayonnaise.

Même si l'usage premier d'un assemblage d'épices est la réalisation d'une recette typique, il est possible d'élargir l'utilisation pour en faire de précieuses aides culinaires.

Whilst spice blends are typically used in specific recipes, don't shy away from using them on a daily basis in all types of dishes and sauces.





Les épices pures

Pure spices

LES ÉPICES ENTIÈRES
Whole spices

LES ÉPICES EN POUDRE
Powdered spices

LES PIMENTS
Chillies

Découvrez notre sélection d'épices entières, d'épices en poudre, de piments et d'épices torréfiées... Une palette infinie de nouvelles saveurs, piquantes, douces ou épicées, qui transformeront votre cuisine au quotidien.

Discover our selection of whole spices, powdered spices, chillies and roasted spices... palette of new flavors, hot, sweet or spicy, that will transform your daily cooking.



LES ÉPICES ENTIÈRES

WHOLE SPICES

L'achat d'épices entières permet de garantir la fraîcheur de leurs arômes lors de leur utilisation en cuisine. Écraser des gousses de cardamome ou des graines de coriandre dans un mortier, saupoudrer de cumin, râper la fève de Tonka, mettre à infuser les pistils de safran aux recettes du quotidien, c'est déjà susciter la créativité de l'instant en cuisine.

Buying whole spices guarantees the freshness of their flavors when used in cooking. Crushing cardamom pods or coriander seeds in a mortar, sprinkling cumin, grating Tonka beans, infusing saffron pistils into recipes, to pimp your cuisine.



ANIS VERT GREEN ANISE

Pimpinella anisum
TEEPANISVERT / VEPANISVER500
Syrie / Syria
Arômes : frais, sucré.
Usages : poisson blanc, pain d'épices.
Aromas : fresh, sweet.
Uses : fish, potatoes, ginger bread.



dispo en poudre
also in powder



BADIANE ÉTOILÉE STAR ANISE

Illicium verum
TEEPBADIANE / VEPBADIANE500
Vietnam
Arômes : fenouil, anis vert.
Usages : vin chaud, rhum arrangé, bouillon.
Aromas : fennel, green anise.
Uses : mulled wine, arranged rum, bouillon.



dispo en poudre
also in powder



BAIE DE GENIÈVRE JUNIPER BERRY

Juniperus communis
TEEPGENIEVRE / VEPBAIGENIEV500
Non-UE
Arômes : acidulé, résineux.
Usages : plat mijoté, viande de caractère.
Aromas : acidic, resinous.
Uses : simmered dish, meat with character.



**BAIE DES MARAIS
CHASTE TREE BERRY***Smyrniolum olusatrum*

TEEPMACERON / VEPMACERON

France

Arômes : truffé, fruité.

Usages : viande blanche, poisson fin.

Aromas: truffled, fruity.

Uses: white meat, fine fish.

**CANNELLE bâton
CINNAMON stick***Cinnamomum zeylanicum*

15 CM : TETUCANBAT / VCANBAT250

6 CM : TEEPCANBAT

2 CM : VCANBAT250CO

Madagascar

Arômes : chaud, doux, balsamique, végétal.

Usages : thé, café, vin chaud, dessert, lapin.

Aromas: warm, soft, balsamic, vegetal.

Uses: tea, coffee, mulled wine, dessert, rabbit.

dispo en poudre
also in powder**CARVI NOIR
BLACK CARAWAY***Carum carvi*

VEPCARVI500

Turquie / Turkey

Arômes : anis, citron.

Usages : salades, soupes, sauces.

Aromas: anise, lemon.

Uses: salads, soups, sauces.

**CARDAMOME NOIRE
BLACK CARDAMOM***Amomum subulatum*

TEEPCARDANOIRE / VEPCARDANOIRE500

Népal / Nepal

Arômes : épices douces, thé de Chine fumé.

Usages : ananas rôti, volaille fermière.

Flavours: sweet spices, smoked Chinese tea.

Uses: roasted pineapple, farm poultry.

**CARDAMOME VERTE
GREEN CARDAMOM***Elettaria cardamomum*

TEEPCARDAMOME / VEPCARDA500

Guatemala

Arômes : fraîcheur citronnée, camphrée, végétal.

Usages : gibier, riz, glace au café, tarte aux poires.

Aromas: fresh lemon, camphorated, vegetal freshness

Uses: game, rice, coffee ice cream, pear pie.

dispo en poudre
also in powder**CLOU DE CANNELIER
CINNAMON BERRY***Cinnamomum zeylanicum*

TEEPCANBAIE / VEPKANBAIE

Chine / China

Arômes : cannelle.

Usages : compote, volaille, melon, boudin.

Aromas: cinnamon

Uses: compote, poultry, melon, black pudding.

**CLOUS DE GIROFLE
CLOVES***Eugenia caryophyllus*

TEEPCLOUGIR / VEPCLGIR500

Madagascar

Arômes : bois brûlé, vanille bourbon.

Usages : tajine, soupe, fondant au chocolat.

Aromas: burnt wood, bourbon vanilla.

Uses: tagine, soup, chocolate cake.

**CORIANDRE
CORIANDER***Coriandrum sativum*

TEEPCORIANDRE / VEPCORI500

Espagne

Arômes : agrumes, fruité, herbacé, végétal.

Usages : poisson, sauce à la crème.

Aromas: citrus, fruity, herbaceous, vegetal

Uses: fish, cream sauce.

dispo en poudre
also in powder**CUMIN
CUMIN***Cuminum cyminum*

TEEPCUMIN / VEPCCUM500

Égypte

Arômes : chaud, sucré, amer.

Usages : pain, fromage, viande blanche.

Aromas: warm, sweet, bitter.

Uses: bread, cheese, white meat.

dispo en poudre
also in powder**CURCUMA entier
TURMERIC whole***Curcuma longa*

TEEPCURCUENT / VEPCURCUMENT

Inde / India

Arômes : poivré, musqué, âcre.

Usages : bouillabaisse, viande, ragoût, poisson.

Aromas: peppery, musky, pungent.

Uses: bouillabaisse, meat, stew, fish.

dispo en poudre
also in powder**FENOUIL graine
FENNEL seed**

TEEPFENOUIL / VHEFENOUILGR500

Inde / India

Arômes : anis, sucré.

Usages : poisson, dessert.

Aromas: anise, sweet.

Uses: fish, dessert.

**FENUGREC
FENUGREEK***Trigonella foenum*

TEEPFENUGREC / VEPFENUG500

Népal / Nepal

Arômes : puissant, amer, céleri.

Usages : sauté de volaille ou de légume, lentille.

Aromas: strong, bitter, celery

Uses: poultry or vegetable stir-fry, lentil.



**FÈVE DE CACAO**
COCOA BEAN*Theobroma cacao*

TEEPFEVCACAO / VEPFEVCACAO

Madagascar

Arômes : amère, chocolat.

Usages : viandes, desserts.

Aromas: bitter, chocolate

Uses: meat, desserts.

**FÈVE TONKA BIOLOGIQUE**
ORGANIC TONKA BEAN*Dipteryx odorata*

TEEPFEVETONKA / VEPFEVTON500

Brésil / Brazil

Arômes : chaud, vanillé, caramel.

Usages : dessert, poisson, légume, crustacé.

Aromas: warm, vanilla, caramel.

Uses: dessert, fish, vegetables, shellfish.

dispo en poudre
also in powder**KORORIMA graine**
KORORIMA seed*Aframomum corrorima*

TEEPGRPARADIS / VEPKOROGRAINE

Éthiopie / Ethiopia

Arômes : fruité, balsamique.

Usages : bœuf braisé, filet de rouget grillé.

Aromas: fruity, balsamic.

Uses: braised beef, grilled red mullet fillet.

**GRAINES DE LA PAIX**
GRAINS OF PEACE*Aframomum sp.*

TEEPGRPAIXGR / VEPGRPAIXGRAINE

Cameroun / Cameroon

Arômes : réglisse, mandarine.

Usages : salade d'agrumes, gâteau au chocolat

Aromas : liquorice, tangerine.

Uses: citrus fruit salad, chocolate cake.

**MOUTARDE BLONDE graine**
WHITE MUSTARD seed*Sinapis alba*

TEEPMOUTARDE / VEPMOUTARDE1000

Ukraine

Arômes : amertume, douceur.

Usages : plat en tout genre, sauce.

Aromas: bitterness, sweetness.

Uses: all kinds of dishes, sauces.

**MUSCADE NOIX ET MACIS**
NUTMEG AND MACE*Myristica fragrans*

TEEPMUSCADE

Sri-Lanka

Arômes : balsamique, empyreumatique, végétal.

Usages : purée de pommes de terre, porto, légumes.

Aromas: balsamic, empyreumatic, vegetal.

Uses: mashed potatoes, porto wine, vegetables.

**NOIX DE MUSCADE**
NUTMEG*Myristica fragrans*

VEPMUSCAD500

Indonésie / Indonesia

Arômes : balsamique, empyreumatique, végétal.

Usages : purée de pommes de terre, porto, légumes.

Aromas: balsamic, empyreumatic, vegetal.

Uses: mashed potatoes, porto wine, vegetables.

**MACIS DE MUSCADE**
NUTMEG MACE*Myristica fragrans*

VEPMACIS250

SRI-LANKA

Arômes : balsamique, empyreumatique, végétal.

Usages : purée de pommes de terre, porto, légumes.

Aromas: balsamic, empyreumatic, vegetal.

Uses: mashed potatoes, porto wine, vegetables.

**RÉGLISSE Bâton****LICORICE stick**

VEPREG_BATON_500

Chine / China

Arômes : anis, sucré

Usages : dessert, cocktail.

Aromas: anise, sweet.

Uses: dessert ; cocktail.

dispo en poudre
also in powder**ROCOU Graine**
ANNATTO seed*Bixa orellana*

TEEPROCOU / VEPROCOU

Brésil / Brazil

Arômes : neutre, colorant.

Usages : riz, pâtes, plat de volaille.

Aromas: neutral, colouring.

Uses: rice, pasta, poultry dishes.



La qualité du safran

Quality of saffron

La qualité du safran est extrêmement normée (Norme ISO TS3632-2). Nous avons uniquement sélectionné la catégorie 1 (qui correspond à la meilleure qualité de safran). Dans cette catégorie on distingue :

The quality of saffron is extremely standardized (ISO TS3632-2 standard). We have only selected the category 1 (which corresponds to the best quality of saffron). In this category we distinguish :



Le Neguine / The Neguine

C'est l'excellence du safran. Il est issu de la partie supérieure du pistil de safran. C'est la partie la plus noble du pistil qui concentre des taux en crocine (pouvoir colorant), picrocrocine (goût) et safranal (arôme) supérieurs à toutes les autres catégories de safran disponibles.

It is the very best of saffron. It comes from the upper part of the pistil of saffron. It is the noblest part of the pistil which concentrates levels of crocine (coloring power), picrocrocine (taste) and safranal (aroma) superior to all other categories of saffron available.

La fine fleur / The fine flower

Après l'émondage, les filaments sont mis à sécher, puis la partie basse et jaune est coupée et jetée. Ce safran possède des arômes de cèdre et de fleurs.

After pruning, the filaments are dried, then the lower and yellow part is cut and thrown away. This saffron has aromas of cedar and flowers.

Le safran entier / The whole saffron

Connu aussi comme la mancha, il est constitué des filaments entiers avec la partie rouge et jaune. Ils ont nécessité moins de travail manuel car la partie jaune du stigmate subsiste.

Also known as the mancha, it is constituted by the whole filaments with the red and yellow part. They required less manual work because the yellow part of the stigma remains.



190 000 fleurs
190 000 flowers

↓
1 h d'émondage
1 hour of pruning

↓
4 g de safran frais
4 g fresh saffron

↓
1 g de safran sec
1 g of dry saffron



SAFRAN NEGUINE pistils SAFFRON NEGINE PISTILS

Crocus sativus

TEEPSAFRAN / VEPSAFFIL1

Iran

Arômes : cèdre, poivre, fleur.

Usages : risotto, produit de la mer, desserts.

Aromas : cedar, pepper, flower.

Uses : risotto, seafood, desserts.



dispo en poudre
also in powder

SAFRAN FINE FLEUR filaments

(sac de 10g en vrac de safran Fine fleur)

SAFFRON FINE FLOWER

(bag of 10g in bulk of saffron "fine flower")

Crocus sativus

VEPSAFFIL2

Iran

Arômes : cèdre, poivre, fleur.

Usages : risotto, produit de la mer, desserts.

Aromas : cedar, pepper, flower.

Uses : risotto, seafood, desserts.



SAFRAN NÉGUINE filaments

(40 capsules de 0.25 g)

SAFFRON PISTILS, NEGUINE

(40 capsules of 0.25g)

Crocus sativus

VEPSAFRANCAPSULE

Iran

Arômes : cèdre, poivre, fleur.

Usages : risotto, produit de la mer, desserts.

Aromas : cedar, pepper, flower.

Uses : risotto, seafood, desserts.



Conseil d'utilisation pour épicer un plat pour 4 personnes :

Use to spice up a dish for 4 people:



ou 0,4 g de poudre

Retrouvez nos sésames,
vanilles, feuilles :

Find our sesame, seeds,
vanillas and leaves:

p. 114

p. 78

p. 107





LES ÉPICES EN POUDRE

POWDERED SPICES

Pour une facilité d'usage, nous vous proposons ici les épices les plus souvent utilisées en cuisine déjà moulues et réduites en poudre : à saupoudrer sur des viandes ou des poêlées, à ajouter à des marinades ou même, à utiliser pour réaliser vos propres assemblages d'épices maison. Ces épices en poudre ont été sélectionnées avec soin auprès de nos producteurs partenaires, ou sont broyées et moulues directement au sein de notre atelier.

For ease of use, we offer you here the must-have spices in the kitchen, already ground and powdered: to sprinkle on your meats or pan-fried meats, to add to marinades or even to use to make your own spice blends. These powdered spices have been selected with care.

**CANNELLE poudre**
CINNAMON powder*Cinnamomum zeylanicum*TEEPCANNELP / VCANPOU500 / TETUCANPOU
Madagascar

Arômes : balsamique, végétal.

Usages : biscuits, pains d'épices, chantilly.

Aromas: balsamic, vegetal.

Uses: biscuits, gingerbread, whipped cream.

dispo entier
also in full**CORIANDRE BIOLOGIQUE poudre**
ORGANIC CORIANDER powder*Coriandrum sativum*

TEEPCORIANDREPOU / VEPCORIMOU

Non-UE

Arômes : agrume.

Usages : poissons, sauces à la crème.

Aromas: citrus fruit.

Uses: fish, cream sauces.

dispo entier
also in full**CUMIN BIOLOGIQUE poudre**
ORGANIC CUMIN powder*Cuminum cyminum*

TEEPCUMINPOU / VEP CUMPOU500

Non-UE

Arômes : chaud, sucré, amer.

Usages : pains, fromages, viandes blanches.

Aromas: hot, sweet, bitter.

Uses: bread, cheese, white meat.

dispo entier
also in full**CURCUMA BIOLOGIQUE poudre**
ORGANIC TURMERIC powder*Curcuma longa*

TEEPCURCUMA / VEP CURCU500

Inde / India

Arômes : poivré, musqué, âcre.

Usages : bouillabaisse, viandes, ragoûts, poissons.

Aromas: peppery, musky, pungent.

Uses: bouillabaisse, meat, stews, fish.

dispo entier
also in full**GINGEMBRE BIOLOGIQUE poudre**
ORGANIC GINGER powder*Zingiber officinale*

TEEPGINGEMBRE / VEPGINGEPOU

Inde / India

Arômes : frais, piquant.

Usages : porc au caramel, vinaigrette, marinades.

Aromas: fresh, spicy.

Uses: caramel pork, vinaigrette, marinades.

dispo entier
also in full**RÉGLISSE poudre**
LIQUORICE powder*Glycyrrhiza glabra*

TEEPREGPOU / VEPREG500

UE / Non UE

Arômes : attaque mordante, saveurs anisées.

Usages : chocolat, fruits frais, fondue de poireaux.

Aromas: biting attack, aniseed flavours.

Uses: chocolate, fresh fruit, leek fondue.

**SAFRAN poudre**
SAFFRON powder*Crocus sativus*

TEEPSAF_POUDRE / VEPSAFPOUD1

Iran

Arômes : cèdre, poivre, fleurs, chaud, puissant.

Usages : riz, produits de la mer, dessert.

Aromas: cedar, pepper, flowers, warm, powerful.

Uses: rice, seafood, dessert.

dispo entier
also in full**SUMAC poudre**
SUMAC powder*Rhus coriaria*

TEEPSUMAC / VEPSUMAC500

Turquie / Turkey

Arômes : citronné, salé.

Usages : guacamole, sauce apéritive au citron.

Aromas: lemony, salty.

Uses: guacamole, lemon aperitif sauce.

**ANIS VERT poudre**
GREEN ANISE powder*Pimpinella anisum*

VEPANISVERTPOU500

Syrie / Syria

Arômes : fraîcheur, floral.

Usages : poisson blanc, pomme de terre, liqueurs.

Aromas: fresh, floral.

Uses: white fish, potatoes, liqueurs.

**BADIANE poudre**
BADIANE powder*Illicium verum*

VEPBADIAPOU500

Vietnam

Arômes : fenouil, anis vert.

Usages : punches, vins chauds, bouillons, chutneys.

Aromas: fennel, green aniseed.

Uses: punches, mulled wines, broths, chutneys.

dispo entier
also in full**FÈVE TONKA moulue**
TONKA BEAN ground*Dipteryx odorata*

VEPFVTONPOU250

Brésil / Brazil

Arômes : vanillé, caramélisé, chaud.

Usages : desserts, poissons, légumes, crustacés.

Aromas: vanilla, caramelised, hot.

Uses: desserts, fish, vegetables, shellfish.

dispo entier
also in full**GALANGA racine coupée**
GALANGA cut root*Alpinia galanga*

VEPGALANGA250

Inde / India

Arômes : gingembre, cannelle, rose, camphre.

Usages : viande blanche, bouillon de légumes.

Flavours: ginger, cinnamon, rose, camphor.

Uses: white meat, vegetable broth.





NOIX DE MUSCADE moulue
NUTMEG ground

Myristica fragrans
VEPMUSCPOU500
INDONÉSIE / INDONESIA

Arômes : balsamique, empyreumatique, végétal.
Usages : purées, tartiflettes, légumes, Porto.
Flavours: balsamic, empyreumatic, vegetable.
Uses: purées, tartiflettes, vegetables, port.



dispo entier
also in full



BAOBAB poudre
BAOBAB powder

Adansonia digitata
VEPBAOBAB

Non-UE

Arômes : acidulé.
Usages : boisson fraîche, céréales, bol de granola.
Flavours: tangy.
Uses: cold drink, cereal, granola bowl.



RAIFORT poudre
HORSERADISH powder

Cochlearia armoracia
VEPRAIF500

Chine / China

Arômes : frais, piquant, poivré.
Usages : sauce, viande grillée, pot-au-feu.
Aromas: fresh, spicy, peppery.
Uses: sauce, grilled meat, stew.
Flavours: tangy.



Retrouver notre paprika et notre pimentón fumé p. 53

*Find our paprika and our
smoked pimenton p. 53*



Les épices torréfiées



CORIANDRE torréfiée **CORIANDER roasted**

Coriandrum sativum

TETOCORI / VTOEPCORI

France

Arômes : toasté, croustillant.

Usages : marinade, barbecue, purée de légumes.

Aromas: toasted, crispy.

Uses: marinade, barbecue, vegetable purée.



CUMIN torréfié **CUMIN roasted**

Cuminum cyminum

TETOCUMIN / VTOEPCUM

France

Arômes : agrumes murs, grillé, amer, croquant.

Usages : potatoes, plat mijoté oriental, volaille.

Aromas: ripe citrus, roasted, bitter, crunchy.

Uses: potatoes, oriental stews, poultry.



GRAINES D'ACACIA torréfiées moulues **ACACIA SEEDS ground roasted**

Robinia pseudoacacia

VEPACIATOR

Australie / Australia

Arômes : café, chocolaté, praliné.

Usages : desserts, sauces, café.

Flavours: coffee, chocolate, praline.

Uses: desserts, sauces, coffee..





L ES PIMENTS CHILLIES

La famille des piments recouvre les poivrons, les paprikas et les piments proprement dits. Tous font partie de la branche botanique des Solanacées, tout comme la tomate, la pomme de terre et l'aubergine. La culture développée du piment donnera naissance à diverses variétés. Aujourd'hui, près de 2 300 variétés de piments sont inscrites au catalogue européen des espèces et variétés. 5 espèces majeures de Capsicum sont utilisées en cuisine :

les *annuum*,
les *baccatum*,
les *chinense*,
les *frutescens*,
les *pubescens*.

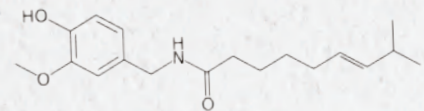
The chili pepper family includes peppers, paprikas and chili peppers. They are part of the Solanaceae family, like tomatoes, potatoes and aubergines. As the cultivation of chili peppers developed, a wide variety of chilis emerged. Nowadays, there are almost 2,300 chili pepper varieties listed in the European catalogue of species and varieties. The 5 main species of Capsicum are:

annuum,
baccatum,
chinense,
frutescens,
pubescens.

Échelle de Scoville Scoville scale

C'est le pharmacologue Wilbur Scoville qui inventa en 1912 cette échelle de mesure servant à déterminer la force des poivres et des piments. Cette force est généralement liée à la teneur du piment en **capsaïcine**.

*The pharmacologist Wilbur Scoville invented this scale in 1912 to measure the strength of peppers and chili peppers. The strength is generally linked to the **capsaicin** content of the chili pepper.*



Afin d'élaborer sa classification, Wilbur Scoville testait une solution de piment sur 5 personnes. Tant que la sensation de piquant subsistait, il en augmentait la dilution. Le score sur l'échelle représente le niveau de dilution nécessaire pour faire totalement disparaître la sensation piquante.

Wilbur Scoville based his scale on tests using a chili pepper solution tried out on 5 people. As long as the spiciness remained he increased the dilution. The score on the scale represents the dilution needed for the spiciness to totally disappear.

Degré	Appréciation	Unités Scoville
0	Neutre / Neutral	0-100
1	Doux / Mild	100-500
2	Chaleureux / Warm	500-1000
3	Relevé / Spicy	1000-1500
4	Chaud / Hot	1500-2500
5	Fort / Strong	2500-5000
6	Ardent / Fiery	5000-15000
7	Brûlant / Burning	15000-30000
8	Torride / Torrid	30000-50000
9	Volcanique / Volcanic	50000-100000
10	Explosif / Explosive	100000 et plus



PIMENT D'ALEP, FLOCONS ALEP CHILLI PEPPER FLAKES

Capsicum annuum

TEEPPIMALEP / VEPPIMALEP250

Turquie / Turkey

Piment (>87%), sel (<7%), huile végétale (<6%).

Arômes : fruité, sucré.

Usages : recettes orientales, poissons, viandes blanches.

Chilipepper (>87%), salt (<7%), vegetal oil (<6%).

Aromas: fruity, sweet.

Uses: oriental recipes, fish, poultry.



PIMENT D'ESPELETTE AOP ESPELETTE CHILLI PEPPER PDO

Capsicum annuum

TEEPESPAOC / VEPESPAOC250 / VEPESPAOC1000

France

Arômes : tomate, foin, poivron.

Usages : omelette, salade, pain, chocolat.

Aromas: tomato, hay, pepper.

Uses: omelette, salad, bread, chocolate.



PIMENT DE CAYENNE poudre CAYENNE CHILLI PEPPER powder

Capsicum frutescens

TEEPPIMCAYENNE / VEPPIMCAY_MOU

Inde / India

Arômes : fort, volcanique, sucré.

Usages : sauce, plat de rougail, grillade, soupes.

Aromas: strong, volcanic, sweet.

Uses: sauce, rougail dish, grill, soups.



PIMENT D'URFA FLOCONS URFA CHILLI PEPPER FLAKES

Capsicum annuum

TEEPPIMURFA / VEPPIMURFA

Turquie / Turkey

Arômes : fruité, cacaoté.

Usages : recettes turques, salades, sauces, marinades.

Aromas: fruity, cocoa.

Uses: turkish recipes, salads, sauces, marinades.



PIMENTÓN FUMÉ SMOKED PAPRIKA

Capsicum annuum

TEEPPAPFUM / VEPPAPFUM500

Espagne / Spain

Arômes : empyreumatique, fruité.

Usages : tortillas, croquette de saumon.

Aromas: empyreumatic, fruity.

Uses: tortillas, salmon croquette.



Piments en poudre



PAPRIKA

PAPRIKA

Capsicum annuum

TEEPPAPRIKA / VEPPAPRI500

Slovaquie / Slovakia

Arômes : moyennement piquant, iodé, fumé.

Usages : fondue savoyarde, gratin dauphinois.

Aromas: medium spicy, iodized, smoky.

Uses: Savoyard fondue, gratin dauphinois.



PIMENT BASQUE

BASQUE CHILLI PEPPER

Capsicum annuum

TEEPPIMBASQ / VEPPIMBASQ1000

France

Arômes : tomate, foin, poivron.

Usages : omelette, salade, pain, chocolat.

Aromas: tomato, hay, pepper.

Uses: omelette, salad, bread, chocolate.



Piments entiers



PIMENT ANCHO en morceaux ANCHO CHILLI PEPPER crushed

Capsicum chinense

TEEPPIMANCH / VEPPIMANCHO150

Mexique / Mexico

Arômes : doux, réglisse.

Usages : purée de légumes, gaspacho.

Aromas: sweet, liquorice.

Uses: vegetable puree, gazpacho.



PIMENT ANNEAUX DE FEU RING OF FIRE CHILLI PEPPER

Capsicum frutescens

TEEPPIMANNEAU / VEPPIMANNEAU150

Chine / China

Arômes : chaud, fruité.

Usages : sauce tomate, plat mijoté, guacamole.

Aromas: warm, fruity.

Uses: tomato sauce, stewed dishes, guacamole.



PIMENT CHEVEUX D'ANGE ANGEL HAIR CHILLI PEPPER

Capsicum annum

TEEPPIMCHEVEUX / VEPPIMCHEVEU150

Chine / China

Arômes : poivré, fruité, chaud.

Usages : salade, verrine.

Aromas: peppery, fruity, warm.

Uses: salad, verrine.



PIMENT CHIPOTLE CHIPOTLE CHILLI PEPPER

Capsicum annum

TEEPPIMCHIPOTLE / VEPPIMCHIPOTLE

Mexique / Mexico

Arômes : sucré, noix, fumé.

Usages : huile, sauce, vinaigre.

Aromas: sweet, nutty, smoky.

Uses: oil, sauce, vinegar.



PIMENT CHIPOTLE en morceaux CHIPOTLE CHILLI PEPPER crushed

Capsicum annum

TEEPPIMCHIPOT

Mexique / Mexico

Arômes : sucré, noix, fumé.

Usages : huile, sauce, vinaigre.

Aromas: sweet, nutty, smoky.

Uses: oil, sauce, vinegar.



PIMENT D'AMAZONIE AMAZON CHILLI PEPPER

Capsicum frutescens

TEEPPIMAMAZONIE / VEPPIMAMAZONIE

Colombie / Colombia

Arômes : fruité, acide.

Usages : plat en sauce exotique, dips.

Aromas: fruity, acidic.

Uses: dishes in exotic sauces, dips.



PIMENT HABANERO HABANERO CHILLI PEPPER

Capsicum chinense

TEEPPIMHABANERO / VEPPIMHABANERO

Mexique / Mexico

Arômes : puissant, abricot séché.

Usages : sauce chili, sauce tomate, courts-bouillons.

Aromas: strong, dried apricot.

Uses: chilli sauce, tomato sauce, court bouillon.



PIMENT NAGA NAGA CHILLI PEPPER

Capsicum frutescens

TEEPPIMNAG / VEPPIMNAGA150

Inde / India

Arômes : fruité, puissant.

Usages : sauces, chili con carne, pizza, huile.

Aromas: fruity, powerful.

Uses: sauces, chili con carne, pizza, oil.



PIMENT OISEAU BIRD'S EYE CHILLI PEPPER

Capsicum frutescens

TEEPPIMOISEAUX / VEPPIMOIS250

Afrique, Chili / Africa, Chile

Arômes : fort, sucré.

Usages : huiles, pizzas, desserts chocolatés.

Aromas: strong, sweet.

Uses: oils, pizzas, chocolate desserts.



PIMENT PEQUIN PEQUIN CHILLI PEPPER

Capsicum annum

TEEPPIMPEQUIN / VEPPIMPEQUIN

Mexique / Mexico

Arômes : suave, fruité.

Usages : chili con carne, viande grillée.

Aromas: sweet, fruity.

Uses: chili con carne, grilled meat.



PIMENT WIRI WIRI WIRI WIRI CHILLI PEPPER

Capsicum annum

TEEPPIMWIRI / VEPPIMWIRI

Équateur / Ecuador

Arômes : intense, tomate.

Usages : plat mijoté, soupe, sauce.

Aromas: intense, tomato.

Uses: simmered dish, soup, sauce.



Sauces et pâtes de piments



PÂTE DE PIMENT VERT GREEN CHILLI PEPPER PASTE

TECDPIMVERT

France

Piment vert 46%, huile de tournesol, gingembre 11%, sel, vinaigre, d'alcool, ail 4,8%, citron vert.
Green chilli pepper 46%, sunflower oil, ginger 11%, salt, alcohol, vinegar, garlic 4,8%, lime.

Relevé
Spicy

HARISSA HARISSA

TECDHARRISSA

France

Piment rouge (33 %), tomate, huile de tournesol, huile d'olive, ail, sel, épices (4 %, dont cumin et coriandre).
Red chilli pepper (33 %), tomato, sunflower oil, olive oil, garlic, salt, spices (4 %, with cumin and coriander).

Ardent
Burning

GELÉE DE PIMENT D'ESPELETTE ESPELETTE CHILLI PEPPER JELLY

TECDESPGE

France

Sucre (40 %), eau, vinaigre, pulpe de piment d'Espelette AOP (20 %), pectine.
Sugar (40 %), water, vinegar, Espelette chilli pepper (20 %), pectin.

Doux
Sweet

PURÉE DE PIMENT D'ESPELETTE ESPELETTE CHILLI PEPPER PUREE

TECDESPPUR

France

Pulpe de piment d'Espelette AOP (97 %), vinaigre, sel.
Pulp of Espelette chilli pepper DOP (97 %), vinegar, salt.

Relevé
Spicy

SAUCE PIQUANTE AU PIMENT D'ESPELETTE SPICY ESPELETTE SAUCE

TESIPIMESP

France

Cidre basque (43%), pulpe de piment d'Espelette AOP (28%), piquillos (17%), vinaigre cristal, ail, sucre, sel.
Basque cider (43%), PDO Espelette pepper pulp (28%), piquillos (17%), crystal vinegar, garlic, sugar, salt.

Relevé
Spicy





La collection des sels

Salts collection

LES SELS PARFUMÉS
Flavored salts

LES SELS NATURES
Natural salts

La collection de sels de Terre Exotique se compose de nombreuses origines et s'utilise en touche finale sur des mets raffinés ou en simple sels de table. Que ce soit du Pérou, d'Australie, du désert blanc d'Égypte ou encore de Bolivie, tous ces sels sont uniques de par leurs couleurs, leurs goûts ou leurs textures : fleurs de sel, cristaux de sel de mines, flocons ou perles, aromatisés ou naturels... Découvrez le sel sous toutes ses formes.

Terre Exotique's collection of salt includes salts from around the world, best used just before serving on delicate dishes or for seasoning at the table. These salts from Peru, Australia, the Egyptian white desert or from Bolivia, are all unique due to their colour, taste or texture : fleur de sel, mine crystal salt, flakes or pearls, flavoured or naturals...

Discover our salt in all ways.



L

ES SELS PARFUMÉS

FLAVORED SALTS

Pour varier les plaisirs, nous avons associé notre fleur de sel d'Ifaty (Madagascar) ainsi que notre diamant de sel du Cachemire à nos différentes épices : au poivre de Penja, aux épices grillées, à la truffe, au safran, au thé vert matcha, au gingembre, au yuzu, au piment d'Espelette ou encore au zeste de citron.

To delight your palate, we have mixed our fleur de sel from Ifaty (Madagascar), and our diamond salt from Kashmir with a wonderful choice of our spices: Penja pepper, grilled spices, summer truffles, saffron, green matcha tea, ginger, yuzu, Espelette chilli pepper or lemon zest.

Sels aux herbes



DIAMANT DE SEL AUX HERBES SAUVAGES DIAMOND SALT WITH WILD HERBS

TESEDSHERB

Pakistan

Sel, basilic, romarin, origan, thym, marjolaine.

Salt, basil, rosemary, oregano, thyme, marjoram.



FLEUR DE SEL À L'AIL DES OURS FLEUR DE SEL WITH BEAR'S GARLIC

TESEFSALOIRS / VSEFSALOIRS

Madagascar

Fleur de sel, ail des ours.

Fleur de sel, bear's garlic.



FLEUR DE SEL AU CÉLERI FLEUR DE SEL WITH CELERY

TESEFSCELERI / VSEFSCELERI

Madagascar

Fleur de sel, céleri.

Fleur de sel, celery.



FLEUR DE SEL AUX ALGUES FLEUR DE SEL WITH SEAWEEDS

TESEFSALGUE / VSEFSALGUE1KG

Madagascar

Fleur de sel, Dulse, Wakamé, Laitue de mer, Nori.

Fleur de sel, dulse, sea lettuce, nori (seaweeds blend).



Sels aux épices



DIAMANT DE SEL À LA TRUFFE D'ÉTÉ, AROMATISÉ DIAMOND SALT WITH SUMMER TRUFFLE

TESEDSTRUFFE / VSEDSTRUFFE500

Pakistan

Sel, truffe d'été en morceaux (1,2 %), arôme naturel.

Salt, freeze dried truffle (1.2 %), natural aroma.



DIAMANT DE SEL AU PIMENT D'ESPELETTE DIAMOND SALT WITH ESPELETTE CHILLI PEPPER

TESEDSPEP

Pakistan

Sel, piment d'Espelette.

Salt, Espelette chili pepper.



DIAMANT DE SEL AUX ÉPICES GRILLÉES DIAMOND SALT WITH ROASTED SPICES

TESEDSEG / VSEDSEPGRI1000

Pakistan

Sel, épices grillées (SESAME, ail, coriandre, cumin, fenugrec).

Salt, roasted spices (SESAME, garlic, coriander, cumin, fenugreek).



FLEUR DE SEL À LA VANILLE FLEUR DE SEL WITH VANILLA

TESEFSVAN / VSEFSVAN500

Madagascar

Fleur de sel, vanille (2,6 %).

Fleur de sel, vanilla (2.6 %).



FLEUR DE SEL AU GINGEMBRE FLEUR DE SEL WITH GINGER

TESEFSGIN / TETUFGIN

Madagascar

Fleur de sel, gingembre.

Fleur de sel, ginger.



FLEUR DE SEL AU PIMENT D'ESPELETTE ESPELETTE PEPPER FLEUR DE SEL

TESEFSPE / VSEFSPEP1KG / TETUFSPE

Madagascar

Fleur de sel, piment d'Espelette AOP (5 %).

Fleur de sel, Espelette chili pepper DOP (5 %).



FLEUR DE SEL AU POIVRE DE PENJA PENJA PEPPER FLEUR DE SEL

TESEFSPP / VSEFSPP1000 / TETUFSPP

Madagascar

Fleur de sel, poivre blanc de Penja IGP (10 %).

Fleur de sel, white Penja pepper PGI (10 %).



FLEUR DE SEL AU POIVRE VOATSIPERIFERY FLEUR DE SEL WITH VOATSIPERIFERY PEPPER

TESEFSVOATSI / VSEFSVOATSI

Madagascar

Fleur de sel, poivre voatsiperifery.

Fleur de sel, voatsiperifery pepper.



FLEUR DE SEL AU SAFRAN FLEUR DE SEL WITH SAFFRON

TESEFSSAFRAN / VSEFSSAFRAN500GR

Madagascar

Fleur de sel, safran.

Fleur de sel, saffron.



FLEUR DE SEL AU ZESTE DE YUZU FLEUR DE SEL WITH YUZU

TESEFSYUZU / VSEFSYUZU1000

Madagascar

Fleur de sel, zeste de yuzu (2 %).

Fleur de sel, yuzu zest (2 %).





FLEUR DE SEL AUX CINQ SAVEURS CRÉOLES
FLEUR DE SEL WITH FIVE CRÉOLES BLEND OF SPICES

TESEFSSAVEUR / VSEFS5SAV1000

Madagascar

Fleur de sel, ail, thym, baies roses, gingembre, zeste de combava.

Fleur de sel, garlic, thyme, pink berries, ginger, combava zest.



FLEUR DE SEL AUX ÉPICES GRILLÉES
FLEUR DE SEL WITH ROASTED SPICES

TESEFSEG / VSEFSEG500 / VSEFSEG1000 / TETUFSEG

Madagascar

Une fleur de sel aromatisée aux épices torréfiées. Sublime tous les plats du quotidien. L'indispensable de votre cuisine !

Fleur de sel (94 %), épices grillées (SÉSAME, coriandre, ail, cumin, fenugrec).

This fleur de sel is flavoured with roasted spices and will enchant all your daily dishes. A MUST HAVE in your kitchen !

Fleur de sel, roasted spices (SESAME, garlic, coriander, cumin, fenugreek).



FLEUR DE SEL AUX ZESTES DE CITRON VERT
FLEUR DE SEL WITH LIME ZEST

TETUFSZC / TESEFSCITRON / VSEFSCITR1000

Madagascar

Fleur de sel, zeste de citron vert (4 %).

Fleur de sel, lime of zest (4 %).



FLEUR DE SEL DE NOËL
CHRISTMAS FLEUR DE SEL

TESEFSNOEL

Madagascar

Fleur de sel, épices (cannelle, anis vert, fenouil, coriandre, gingembre, clou de girofle, cardamome verte, muscade, poivre noir).

Fleur de sel, spices (cinnamon, green anise, fennel, coriander, ginger, clove, green cardamom, nutmeg, black pepper).



SEL DE CHYPRE AU SAFRAN
CYPRUS SALT WITH SAFFRON

TESECHYPRESAFRAN / VSECHYPSAF500

Chypre / Cyprus

Flocons de sel de mer, curcuma 0,5 %, Safran 0,1 %.

Flakes of sea salt, turmeric 0.5 %, Saffron 0.1 %.



SEL DU VIGNERON
VIGNERON SALT

TESEVIGNERON / VSEVINROUGE1KG

France

Sel marin, vin rouge (SULFITES), épices et aromates.

Sea salt, red wine (SULPHITES), spices and herbs.



SEL FOU
CREASY SALT

VSEFOU500

France

Gros de sel de l'île de Ré, paprika, romarin, baie rose, piment de Cayenne.

Grey salt from Ré island, paprika, rosemary, pink bay, Cayenne chilli pepper.



SEL HALEN MÔN
HALEN MÔN SALT

VSEHALM500

Royaume-Uni / United Kingdom

Sel Halen Môn du Pays de Galles.

Halen Mon flakes from Anglesey island.



SEL ROUGE CRISTAUX
RED SALT CRYSTALS

VSEALAECRIS1000

États-Unis / United States

Sel marin et argile rouge purifiée. Sel de décoration.

Sea salt and purified red clay. Decorating salt.



Sels fumés



SEL VIKING
VIKING SALT

TESEVIKING / VSEVIKING1000 / TESEVIKING_BTE

Allemagne / Germany

Sel, poivre noir, oignon, arôme fumé, dextrose, curcuma, arôme.

Salt, black pepper, onion, smoke flavor, dextrose, turmeric, flavor.



SEL HALEN MÔN FUMÉ
SMOKED HALEN MÔN SALT

VSEHALMFUM500

Royaume-Uni / United Kingdom

Sel de mer Halen Môn fumé du Pays de Galles.

Halen Mon smoked flakes from Anglesey island.



SEL FUMÉ DES SALISH
SALISH SMOKED SALT

TESESALISH_BTE / VSESALISH1000

États-Unis / United States

Couleurs / textures : cristaux bruns.

Origines : USA.

Type de sel : sel de mer fumé.

Colours / textures: brown crystals.

Origins: USA.

Type of salt: smoked sea salt.



Montagnes aux abords des
mines de sel pakistanaises.

-

*Mountains in the vicinity of the
Pakistani salt mines.*



LES SELS NATURES

NATURAL SALTS

Des origines lointaines ! Le sel Maras : ce sel rose, à la saveur intense, provient d'un océan, dont une partie fut piégée sous terre et qui alimente une source des Andes au Pérou. Le sel Murray River : ces flocons de sel, d'une jolie couleur abricot, sont obtenus en introduisant l'eau saline du bassin de Murray en Australie dans des étangs de cristallisation.

Distant origins! The Maras salt: this pink salt comes from an ocean, part of which feeds a source of the Andes in Peru. Murray River salt: these flakes of salt, of a pretty apricot color, are obtained by introducing salt water from the Murray Basin in Australia into crystallization ponds.

Sels gemmes



DIAMANT DE SEL (cristaux pour moulin)

DIAMOND SALT, (mill crystals)

TESEDSNAT / VSEDSKRISTNAT1000 / TETUDSNAT

Couleurs : rose.
Origines : Pakistan.
Texture : cristaux.
Colours: pink.
Origins: Pakistan.
Texture: crystals.



DIAMANT DE SEL poudre

DIAMOND SALT IN powder

TESEDSPOU / VSEDSPOU1000

Couleurs : rose.
Origines : Pakistan.
Texture : sel fin.
Colours: pink.
Origins: Pakistan.
Texture: fine salt.



DIAMANT DE SEL et sa râpe

DIAMOND SALT with grater

TESEDSRAPE2

Couleurs : rose.
Origines : Pakistan.
Texture : bloc.
Colours: pink.
Origins: Pakistan.
Texture: block.



PIERRE DE SEL grande

SALT PLATE large

TESEDSARDGF / TESEDSARDGF

Couleurs : rose.
Origines : Pakistan.
Texture : pierre de sel.
Colours: pink.
Origins: Pakistan.
Texture: Salt stone.



PIERRE DE SEL petite

SALT PLATE small

TESEDSARDOISE

Couleurs : rose.
Origines : Pakistan.
Texture : pierre de sel.
Colours: pink.
Origins: Pakistan.
Texture: Salt stone.



DIAMANT DE SEL en bloc

SALT DIAMONDS big

VSEDSGROCRIST1000

Couleurs : rose.
Origines : Pakistan.
Texture : bloc.
Colours: pink.
Origins: Pakistan.
Texture: block.



SEL BLEU DE PERSE (cristaux pour moulin)

PERSIAN BLUE SALT (mill crystals)

TESEPERSE / VSEPERSEBL1KG

Couleurs : bleu.
Origines : Perse.
Texture : cristaux.
Colours: blue.
Origins: Persia.
Texture: crystals.



SEL BLEU DE PERSE en poudre

BLUE PERSIAN SALT fine

VSEPERSEBLE500

Couleurs : bleu.
Origines : Perse.
Types de sel : sel fin.
Colours: blue.
Origins: Persia.
Texture: fine salt.



SEL BLEU DE PERSE et sa râpe

PERSIAN BLUE SALT with grater

TESEPERSERAPE2

Couleurs : bleu.
Origines : Perse.
Texture : bloc.
Colours: blue.
Origins: Persia.
Texture: block.



GIVRE DE SEL

SALT GLAZE

TESEEGYPTE / VSEEGYPTE250

Couleurs : blanc.
Origines : Égypte.
Texture : givre de sel.
Colours: white.
Origins: Egypt.
Texture: salt frost.



La neige au milieu du désert.

C'est au fin fond du désert blanc égyptien, une étendue de 20 km entre l'oasis de Bahariya et la ville de Qasr el Farafra, qu'un bédouin et son fils détiennent seuls le secret du givre de sel. En un endroit précis du désert, ils fouillent le sable pour faire apparaître une carrière de sel issue d'une mer vieille de 70 millions d'années. Ils creusent ensuite la carrière et collectent le sel cristallin, qui tire son nom de sa texture aérienne proche du givre...

Snow in the middle of the desert.

In the depths of the while Egyptian desert, a Bedouin and his son are the only ones to possess the secret of frost salt. Digging in a spot they had targeted in the desert they tapped into a hidden salt quarry left behind by a 70 million year old sea. They then dug into the quarry and collected the crystalline salt that takes its name from its ethereal texture similar to frost ...

Sels marins



GROS SEL DE L'ÎLE DE RÉ ÎLE DE RÉ SEA SALT CRYSTALS

TESEGROSSELRE / VSEGROSSELRE

Couleurs : blanc.
Origines : France.
Texture : gros sel
Colours : white.
Texture : coarse salt
Origins : France.



PERLES DE SEL N°1 SALT PEARLS N°1

TESEPERLE1 / VSEPERLES1_1000

Couleurs : blanc.
Origines : France.
Texture : sel fin.
Colours : white.
Origins : France.
Texture : fine salt.



SEL MARAS MARAS SALT

VSEMARAS1000

Couleurs : rose.
Origines : Pérou.
Texture : sel fin.
Colours : pink.
Origins : Peru.
Texture : fine salt.



Sels de décoration



SEL NOIR BLACK SALT

TESEHANOIR290 / VSEHAWNOIR1000
TETUSEHAWNOIR

Couleurs : noir.
Origines : États-Unis
Texture : cristaux.
Colours : black.
Origins : États-Unis.
Texture : crystals.



SEL ROUGE FIN FINE RED SALT

TESEHAROS340 / VSEALAE1000 /
TETUSEHAWRO

Couleurs : rouge.
Origines : États-Unis
Texture : sel fin.
Colours : red.
Origins : États-Unis.
Texture : fine salt.



Fleurs de sels



FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE IGP GUÉRANDE FLEUR DE SEL PGI

TESEPSGUERANDE / VSEPSGUER1000

Couleurs : blanc.
Origines : France.
Texture : sel fin.
Colours : white.
Origins : France.
Texture : fine salt.



FLEUR DE SEL NATURE FLEUR DE SEL

TESEFSNAT / VSEFSNAT1000

Couleurs : blanc.
Origines : Madagascar.
Texture : sel fin
Colours : white.
Origins : Madagascar.
Texture : fine salt.



FLEUR DE SEL DE L'ÎLE DE RÉ ÎLE DE RÉ FLEUR DE SEL

TESEFSRE / VSEFSILERE1000

Couleurs : blanc.
Origines : France.
Texture : sel fin.
Colours : white.
Origins : France.
Texture : fine salt.



FLEUR DE SEL DE CAMARGUE FLEUR DE SEL FROM CAMARGUE

VSEFSCAMAR1000

Couleurs : blanc.
Origines : France.
Texture : sel fin
Colours : white.
Origins : France.
Texture : fine salt



FLEUR DE SEL DU PORTUGAL PORTUGAL FLEUR DE SEL

VSEFSPOINT1000

Couleurs : blanc.
Origines : Madagascar.
Texture : sel fin.
Colours : white.
Origins : Madagascar
Texture : fine salt.




FLEUR DE SEL DE NOIRMOUTIER NOIRMOUTIER FLEUR DE SEL

VSEFSNOIRM1000

Couleurs : blanc.
Origines : France.
Texture : sel fin.
Colours : white.
Origins : France.
Texture : fine salt





Récolte du givre de sel
dans le désert Égyptien
par notre ami Héral.

*Harvest of salt frost in the
Egyptian desert by our
friend Héral.*





LA PÂTISSERIE

Baking and pastry

LES AIDES PÂTISSIÈRES
Pastry aids

LES AGRUMES
Citruses

LES SUCRES
Sugars

LES VANILLES
Vanillas

Les aides pâtisseries Terre Exotique étendent le champ des possibles de vos créations culinaires ! Colorants naturels, aromatisants naturels, sirops parfumés ou encore texturants, la collection vous accompagne dans toutes vos idées de recettes sucrées.

Terre Exotique's pastry aids extend the possibilities for your culinary creations! Natural food coloring, natural flavourings, flavored syrups, food texturizer, the collection accompanies you in all your ideas for sweet recipes



L ES AIDES PÂTISSIÈRES

PASTRY AIDS

Les épices jouent également un rôle majeur en pâtisserie ! Apportant peps, croquant, exotisme, leurs atouts sont innombrables. Découvrez une large collection de références qui font le plaisir des chefs pâtisseries et amoureux de mets sucrés.

Spices play a major role in pastry making! Bringing pep, crunch, exoticism, their benefits are countless. Discover a large collection of references that will please pastry chefs and lovers of sweet dishes.

Aromatisants naturels

EAU DE FLEUR D'ORANGER ORANGE FLOWER WATER

TESIBEAUFLORO / VSIEAUFLOR1000

Cette eau possède une haute concentration aromatique, grâce à une moyenne d'1 L d'eau / kg de fleurs lors de la distillation. Elle est 100 % pure, sans conservateurs, micro-filtrée à 0.2 microns ce qui lui garantit une propreté optimale.

This water has a high aromatic concentration, thanks to an average of 1 L of water / kg of flowers during distillation. It is 100 % pure, without preservatives, micro-filtered at 0.2 microns which guarantees an optimal cleanliness.



EAU DE ROSE BIOLOGIQUE ORGANIC ROSE WATER

TESIBEAUROS / VSIEAUROSE1000

Des roses fraîches Damascena et Centifolia sont hydro distillées pour obtenir cette délicate eau florale. Symbole des parfums d'Orient, elle parfume desserts, infusions, lassi et yaourts... et même vos plus belles étoles !

Fresh Damascena and Centifolia roses are hydro distilled to obtain this delicate floral water. Symbol of oriental perfumes, it scents desserts, infusions, lassi and yoghurts... and even your most beautiful stoles!



EXTRAIT DE VANILLE VANILLA EXTRACT

TESUEXVANILLE

C'est un extrait de haute qualité, provenant de vanille planifolia de Madagascar (vanille Bourbon) idéal en pâtisserie.

It is a natural extract of high quality, coming from Madagascar vanilla planifolia (Bourbon vanilla).



GRUÉ DE CACAO COCOA BEAN CHIPS

TESUGRUE2 / VSUGRUE

Ces fèves de cacao concassées donnent du relief aux macarons, muesli, truffes.

These crushed cocoa beans give relief to macaroons, muesli, truffles.



PRALINÉ PRALINE

TECDPRALINE

Un praliné peu sucré pour vos Paris-Brest, macarons, ganaches, génoises et biscuits.

A low-sugar praline for your Paris-Brest, macaroons, ganaches, sponge cakes and biscuits.



PÂTE DE PISTACHE PISTACHIO PASTE

TECDPISTACHE

Cette pâte fine, douce et très parfumée s'utilise comme base pour de nombreux autres mets sucrés ou salés.

Pistachio paste is used sparingly in your sweet and savoury dishes.



PRALIN PRALINE

TESUPRALIN

Sucre (80 %), noisettes (20 %).
Sugar (80 %), hazelnuts (20 %).



Sirops parfumés



SIROP D'AGAVE À LA BAIE DE LA PASSION AGAVE NECTAR WITH PASSION FRUIT TESIBPASSION / VSIAGVPASSION

Sirop d'agave, huile essentielle de baie de la passion.
Arômes : vanille, miel.
Usages : rôti de porc, noix de Saint-Jacques, desserts.
Agave nectar, Passion berry essential oil.
Aromas : vanilla, honey.
Uses : roast pork, scallops, desserts.



SIROP D'AGAVE À LA VANILLE AGAVE NECTAR WITH VANILLA TESIBVANILLE / VSIAGAVANILLE1000

Sirop d'agave, concentré de vanille, vanille fendue.
Arômes : vanille, sucré.
Usages : poissons, viandes marinées, pâtisseries.
Agave syrup, concentrated vanilla, vanilla.
Aromas : vanilla, sweet.
Uses : fishes, marinated meats, pastries.



SIROP D'AGAVE AU POIVRE CUBÈBE AGAVE NECTAR WITH CUBE PEPPER TESIBCUBEBE / VSIAGVCUBEBE

Associé à du poivre Cubèbe, le sirop d'agave devient un allié surprenant de votre cuisine : en base de marinade avec de la sauce soja, de l'ail et du gingembre râpé pour caraméliser vos magrets ou pour rafraîchir une salade de fraises.
Combined with cubeb pepper, agave syrup becomes a surprising ally in your cooking: as a base for a marinade with soy sauce, garlic and grated ginger to caramelize your duck breast or to refresh a strawberry salad.



SIROP D'AGAVE AU POIVRE BLANC DE PENJA AGAVE NECTAR WITH PENJA WHITE PEPPER TESIBPENJA / VSIAGVPENJA

sirop d'agave, huile essentielle de poivre blanc de Penja.
Arômes : menthe, sucré.
Usages : salade de fruits, viandes, gambas.
Agave syrup, white Penja pepper essential oil.
Aromas : mint, sweet
Uses : fruits salad, meat, prawns.



SIROP D'AGAVE À LA BAIE TIMUR AGAVE NECTAR WITH TIMUR BERRY TESIBTIMUR / VSIAGVTIMUR

Le sirop d'agave était nommé "eau de miel par les Aztèques". Associé à de la baie Timur, il devient un allié surprenant de votre cuisine : en base de marinade pour un poisson à griller, pour caraméliser vos gambas, pour surprendre avec une mangue poêlée ou une salade de fruits. Une création originale pour une baie d'exception.
The Aztecs called agave nectar "honey water". Adding Timur berry to it makes a surprising addition to your condiment cupboard: perfect for marinades for grilled fish, use it to caramelize your King prawns, super tasty on pan-fried mango or fruit salad. What a truly unusual creation for an exceptional berry.



SIROP D'AGAVE AU POIVRE VOATSIPERIFERY AGAVE NECTAR WITH VOATSIPERIFERY PEPPER

TESIBVOATSI / VSIAGAVVOATSI

Le sirop d'agave était nommé "eau de miel par les Aztèques". Associé au poivre Voatsiperifery, il devient un allié surprenant de votre cuisine : utilisez-le dans une salade de fruits ou en finition sur un carpaccio d'ananas rôti. Pourquoi ne pas l'associer à un cocktail à base de rhum ? Une création originale pour un poivre d'exception.

The Aztecs called agave nectar "honey water". Adding Voatsiperifery pepper to it makes a surprising addition to your condiment cupboard: delicious with fruit salad or drizzled over a carpaccio of roast pineapple, or why not add it to your rum cocktails? What a truly unusual creation for an exceptional pepper.



Texturants



AGAR-AGAR EN POUDRE AGAR-AGAR POWDER TEEPAGARAGAR12

Issu d'algues rouges, ce puissant gélifiant, célèbre au Japon, est très peu calorique.

This strong gelling agent, widely used in Japan, comes from red algae and is very low in calories.



GOMME ARABIQUE ARABIC GUM TESUGOMARA

Additif naturel issu de la sève d'acacia. Excellent émulsifiant et texturant.

10 à 50g pour 100ml de préparation.

Natural additive from acacia sap. Excellent emulsifier and texturizer.

10 to 50 g for 100 ml of preparation.



SIROP DE GLUCOSE GLUCOSE SYRUP TESIGLUCOSE

Indispensable pour créer du sucre, des choux au caramel et de la nougatine, le sirop de glucose se travaille à l'infini sans brûler.

A must for creating pulled sugar, caramel choux and nougatine, glucose syrup can be processed endlessly without burning.





Le sirop d'agave est le nectar
de l'Agave mexicana, un cactus
sacré pour les Aztèques.

-

*Agave syrup is the nectar of
the Agave mexicana, a sacred
cactus for the Aztecs.*



LES AGRUMES

CITRUSES

En zeste ou en poudre, confits ou séchés, Terre Exotique propose une large collection d'agrumes, pour ajouter une touche fraîche et acidulée à votre cuisine. La poudre d'agrumes est le résultat du séchage et du broyage de la peau du fruit. C'est un fidèle ami pour le cuisinier ! Elle restitue tous les arômes du fruit et s'emploie très facilement. Elle est parfaite pour remplacer l'agrumes quand il vient à manquer dans la cuisine et permet des utilisations culinaires originales qui n'auraient pas été possibles avec le fruit frais.

In zest or powder, candied or dried, Terre Exotique offers a large collection of citrus fruits, to add a fresh and tangy touch to your cooking. Citrus powder is the result of drying and crushing the skin of the fruit. It is a faithful friend for the cook! It restores all the flavors of the fruit and is very easy to use. It is perfect to replace the citrus fruit in the kitchen and allows original culinary uses that would not have been possible with fresh fruit.

Agrumes en poudre



BERGAMOTE poudre biologique
BERGAMOT organic powder
TESUPOUDBERGA / VSUPOUDBERGA

Elle peut être ajoutée en topping sur vos cheesecakes, panacottas ou yaourts.
It can be added as a topping to your cheesecakes, panacottas or yoghurts.



CITRON VERT poudre biologique
GREEN LIME organic powder
TESUPOUDCITRON / VSUPOUDCITRON

Il peut être ajouté dans vos préparations de gâteaux ou encore sur un velouté de potiron au lait de coco !
It can be added to your cakes and pastries or even to squash soup with coconut milk!



ORANGE poudre biologique
ORANGE organic powder
TESUPOUDORANGE / VSUPOUDORANGE

Utilisez-le dans vos préparations de gâteaux ou encore sur un pavé de saumon avec du miel !
Use it in your desserts, or add it to your cakes or even a salmon steak with honey!



POMELO poudre biologique
GRAPEFRUIT organic powder
TESUPOUDPAMPLE / VSUPOUDPAMPLE

Utilisez-le dans vos préparations de gâteaux ou encore sur un avocado toast !
Use it in your cakes and pastries or even on slice of mashed avocado on toast.



MANDARINE poudre biologique
MANDARIN organic powder
TESUPOUDMANDARINE / VSUPOUDMANDA

Utilisez-le dans vos préparations de gâteaux ou encore sur un pavé de saumon avec du miel !
Use it in your desserts, or add it to your cakes or even a salmon steak with honey!



COMBAVA poudre
COMBAVA powder
TEEPCOMBAVA / VEPCOMBAVA500

À marier de toute urgence à vos langoustines, gambas et autres crustacés !
Enchanting with lobster tails, King prawns and shellfish!



YUZU poudre
YUZU powder
TESUPOUDYUZU / VEPYUZU250

Un agrume proche du citron vert dont la poudre se mariera avec toutes préparations au chocolat, salades de crevettes, tartares de produits de la mer et même osso bucco !

A citrus fruit similar to lime, its powder will liven up all your chocolate desserts, shrimp salads, fish tartar and osso bucco !



Agrumes en zeste



YUZU écorces confites
YUZU candied peels
TESUECORCEYUZU / VSUECORCEYUZU

Ces écorces confites se dégustent comme un bonbon ou s'associent à une salade de fruits, un pain d'épices ou un toast de fromage.

Its candied peel can be eaten like a sweet or combined with a fruit salad, gingerbread or cheese toast.



IYOKAN écorces confites
IYOKAN candied peels
TESUECORCEIYOKAN / VSUECORCEIYOKAN

Ce produit se déguste comme une confiserie.
This product can be eaten like a confectionery.



YUZU zestes
YUZU zest
TEEPYUZUZESTE / VEPYUZUZEST100

Préparations aux chocolats, salades de crevettes, tartares de produits de la mer et même osso bucco !
Chocolate desserts, shrimp salads, fish tartar and osso bucco !



Retrouvez nos citrons séchés d'Iran p. 108

Find our dried lemon from Iran p. 108





L

ES SUCRES

SUGARS

Ces sucres roux sont des éléments clés de la cuisine de leur pays de production. Mais malheureusement ils sont de plus en plus remplacés par des sucres raffinés. Chacun des sucres roux possède une saveur unique plus ou moins brute avec des notes qui rappellent la réglisse. Selon leur degré de cuisson, ces sucres possèdent une texture plus ou moins moelleuse.

These brown sugars are key elements of the cuisine in their country of origin. But unfortunately, they are more and more replaced by refined sugars. Each of the brown sugars have a unique flavor. According to their degree of cooking, these sugars have a more or less soft texture.

Sucres naturels



PÉPITES DE SUCRE D'ÉRABLE MAPLE SUGAR CHIPS

TESUERABL / VSUERABLE1000

Au printemps, lors du dégel, les érables offrent leur précieuse eau qui est transformée en sirop ou cristallisée.

At spring, during the thaw, the maples offer their precious water that is turned into syrup or crystallized.



PERLES DE SUCRE SUGAR PEARLS

TESUPERLE / VSUPERLE750

Sucré, croquant, délicieux... le sucre perlé est une petite merveille pour chouquettes, gaufres et autres gâteaux gourmands.

Sweet, crunchy, delicious... pearl sugar is a little wonder for chouquettes, waffles and other gourmet cakes.



SUCRE DE FLEUR DE COCO COCONUT FLOWER SUGAR

TESUFLEURCOCO2 / VSUFLCOCO

Utilisez-le pur dans vos desserts, non chauffé, pour en apprécier pleinement son arôme de caramel et son subtil parfum de noix de coco.

Use it pure in your desserts, unheated, to fully appreciate its caramel aroma and subtle coconut flavour.



SUCRE DE PALMIER PALM SUGAR

TESUPALME / VSUPALM1000

Il adoucit les plats sucrés-salés et pimentés en apportant du craquant. Il plaît dans les desserts, sur les salades de fruits et fruits poêlés.

It sweetens sweet-salty and spicy dishes by adding crunch. It is a favourite in desserts, fruit salads and pan-fried fruit.



SUCRE MUSCOVADO MUSCOVADO SUGAR

TESUMUSCO2 / VSUMUSCO1000

Un sucre de canne complet et non raffiné au parfum de réglisse...

A complete and unrefined cane sugar with a liquorice flavour.



SUCRE NOIR DE AMAMI OSHIMA AMAMI OSHIMA'S BLACK SUGAR

TESUAMAMI_OSHIMA / VSUAMAMIOSHIMA500

Le sucre noir d'Amami Oshima possède des notes de chocolat et de réglisse qui ne laissent personne indifférent. À essayer absolument avec une salade de fruits ou dans une faisselle de fromage blanc.

Amami Oshima's dark sugar has notes of chocolate and licorice that leave no one indifferent. Try it with a fruit salad or in a cottage cheese dish.



SUCRE ROUX BROWN SUGAR

TESUNAT / VSUNAT1000

Le jus extrait de la canne à sucre, purifié, concentré et cristallisé nous offre ces éclats croquants et délectables.

The juice extracted from the sugar cane, purified, concentrated and crystallized offers us these crunchy and delectable chips.



Sucres parfumés



SUCRE ROUX À LA CANNELLE BROWN SUGAR WITH CINNAMON

TESUCANNEL

Sucre roux nature, cannelle (4.7 %).

Brown cane sugar, cinnamon (4.7 %).



SUCRE ROUX À LA FÈVE TONKA BROWN SUGAR WITH TONKA BEAN

TESUTONKA / VSUTONKA1000

Sucre roux, fève Tonka (2 %)

Brown cane sugar, Tonka bean (2 %).



SUCRE ROUX À LA NOIX DE COCO BROWN SUGAR WITH COCONUT

TESUCOCO

Sucre roux, noix de coco (12 %).

Brown cane sugar, coconut (12 %).



SUCRE ROUX À LA VANILLE BROWN SUGAR WITH VANILLA

TESUVANI / VSUVANILLE1000

Sucre roux, vanille (3 %).

Brown cane sugar, vanilla (3 %).



SUCRE ROUX AU GINGEMBRE BROWN SUGAR WITH GINGER

TESUGIN

Sucre roux, gingembre (5 %).

Brown cane sugar, ginger (5 %).



SUCRE ROUX AU POIVRE DE PENJA BROWN SUGAR WITH PENJA PEPPER

TESUPOIVP

Sucre roux, poivre de Penja blanc (5 %).

Brown cane sugar, white Penja pepper (5 %).





SUCRE AU CAMEL CAMEL SUGAR

TESUCAMEL / VSUCAMEL1000

Sucre, arôme, colorant : caramel E150c.
Sugar, flavoring, coloring: caramel E150c.



SUCRE DE NOËL AUX ÉPICES DOUCES CHRISTMAS SUGAR WITH SWEET SPICES

TESUNOEL / VSUNOEL1000

Sucre roux, cannelle, anis, gingembre, cardamome, badiane, poivre noir, muscade, piment doux, clou de girofle, coriandre.

Brown sugar, cinnamon, anise, ginger, cardamom, star anise, black pepper, nutmeg, paprika, clove, coriander.



SUCRE PÉTILLANT SPARKLING SUGAR

TESUPETILLANT / VSUPETILLANT

Sucre, sirop de glucose, dioxyde de carbone (E290), LACTOSE, eau.

Sugar, glucose syrup, carbon dioxide (E290), LACTOSE, water.



Sirops de sucre



SIROP D'AGAVE BIOLOGIQUE ORGANIC AGAVE NECTAR

TESIBAGAV250 / VSIAGAVE1000

Un sucre issu de l'Agave mexicana, cactus sacré des Aztèques, peu calorique, liquide, ambré et savoureux comme du miel. Utilisez-le en remplacement du sucre dans tous vos desserts, yaourts ou pour déglacer viandes et légumes.

A sugar from the Agave mexicana, the Aztec sacred cactus, low in calories, liquid, amber and tasty like honey. Use it to replace sugar in all your desserts, yogurts or to deglaze meats and vegetables.



SIROP D'ÉRABLE BIOLOGIQUE ORGANIC MAPLE SYRUP

TESIBERABL

Sirop d'érable pur.

Arômes : sucre roux, beurre, caramel.

Usages : desserts, cafés, cocktails.

Pure maple syrup.

Aromas: brown sugar, butter, caramel.

Uses: desserts, coffees, cocktails.



Originaire du Québec, ce sirop d'érable d'exception provient exclusivement de forêts uniques. Il est non mélangé et sélectionné auprès de producteurs pratiquant une culture raisonnée. Ce sirop sélectionné de classification «Catégorie A/Ambré - goût robuste» est un sirop délicat, de couleur dorée et profonde. Avec ses notes de sucre brun et de caramel au beurre, il est parfait pour rehausser vos plats, desserts, cafés et cocktails.

Ce produit naturel ne contient ni colorant, ni additifs. Il est produit à partir de la sève de l'érable à sucre (*Acer saccharum*).

Native of Quebec, this exceptional maple syrup comes exclusively from unique forests. It is unblended and selected from producers who practice sustainable agriculture. This selected "Grade A/Amber - Robust Taste" syrup is a delicate syrup with a deep golden colour. With its notes of brown sugar and butterscotch, it is perfect for enhancing your dishes, desserts, coffees and cocktails.

*This natural product contains no colouring or additives. It is produced from the sap of the sugar maple tree (*Acer saccharum*).*



L'érablière est l'endroit où
l'on fabrique les produits
de l'érable, dont le fameux
sirop d'érable.

-

*The maple grove is the place
where maple products are
made, among which the
famous maple syrup.*



LES VANILLES

VANILLAS

Les gousses de vanille sont obtenues à partir d'une orchidée lianescente, c'est-à-dire une plante qui s'enroule comme une liane autour d'un tuteur vif ou mort. La plante est originaire d'Amérique centrale. L'espèce la plus cultivée est la planifolia mais il existe d'autres espèces cultivées à travers le monde : pompona, tahitensis, fragrans, aromatica. Les principales origines de vanille sont : la vanille de Madagascar, la vanille de la Réunion, la vanille de Tahiti, la vanille de Papouasie Nouvelle Guinée, la vanille d'Indonésie, la vanille d'Inde (état du Kerala), la vanille des Comores, la vanille des Seychelles ou la vanille de Maurice.

On peut également choisir une vanille en fonction de l'usage que l'on souhaite en faire. Chaque vanille possède des arômes uniques selon son origine (Madagascar, Inde, Ouganda, Mexique, etc.).

Vanilla beans are obtained from a lianescent orchid, i.e. a plant that wraps itself like a vine around a live or dead stake. The plant is native to Central America. The most cultivated species is the planifolia but there are other species cultivated in the world: pompona, tahitensis, fragrans, aromatica. The main origins of vanilla are: vanilla from Madagascar, Reunion vanilla, Tahitian vanilla, Papua New Guinea vanilla, vanilla from Indonesia, vanilla from India (Kerala state), vanilla from the Comoros, vanilla from the Seychelles or vanilla from Mauritius. You can also choose a vanilla depending on the use you wish to do with it. According to its origin, each vanilla has its unique aromas.



Planifolia

VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR MADAGASCAR BOURBON VANILLA

TETUVANMADA / VVAMADAFAG300

Coupez votre gousse en deux et faites-la infuser dans du lait pour flans et crèmes ou dans votre sucre.

Cut your clove in half and infuse it in milk for custards and creams or in your sugar.



VANILLE DU MEXIQUE MEXICAN VANILLA

TETUVANMEX / VVAMEXIQUE

Cultivée au Mexique, berceau historique de la vanille, ces gousses aux notes fruitées et chocolatées sont parfaites pour la pâtisserie.

These vanilla pods grow in the undergrowth of the humid forests of the state of Veracruz, in Mexico, the birthplace of vanilla.



VANILLE D'UGANDA UGANDA VANILLA

TETUVANOUG / VVAOUGANDA

Cette vanille d'exception originaire d'Ouganda aux gousses mates d'un noir profond présente une extraordinaire richesse aromatique, conjuguant arômes fruités, cacao, boisés, épicés et notes de cuir.

This exceptional vanilla from Uganda, with its deep black matte pods, is extraordinarily richly aromatic, combining fruity, cocoa, woody, spicy and leathery aromas.



VANILLE DE PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE PAPUA NEW GUINEA VANILLA

TETUVANPAP / VVAPAPOUA

Le terroir de Nouvelle-Guinée lui confère des notes anisées et florales. Cette vanille s'accorde aussi bien avec des mets sucrés que des mets salés.

The soils of New Guinea give this vanilla its floral notes of anise. This vanilla is perfect with both sweet and savoury recipes.



VANILLE DE TANZANIE TANZANIA VANILLA

TETUVANTANZ / VVATANZANIE

Les arômes sont fruités, légèrement épicés avec des notes de caramel au lait et de confitures de prunes chaudes. Parfaite pour des desserts aux préparations chocolatées.

"The aromas are fruity, slightly spicy with notes of creamy caramel and hot plum jam.

Perfect for chocolate desserts."



VANILLE DU VANUATU VANUATU VANILLA

TETUVANVANUATU / VVANVANUATU

Cette vanille d'exception provenant des terroirs volcaniques du Vanuatu offre des gousses sombres, brillantes et denses, dont la puissance voluptueuse incomparable aux notes fruitées et légèrement boisées parfume subtilement desserts et sauces salées.

This exceptional vanilla from the volcanic soils of Vanuatu offers dark, shiny, dense pods whose incomparable voluptuous power with fruity and slightly woody notes subtly flavours desserts and savoury sauces.



VANILLE EN POUDRE DE MADAGASCAR MADAGASCAR VANILLA POWDER

TETUVANPOU / VVAMADAPOU250

Facile d'utilisation, la vanille en poudre, douce et chaleureuse est un joyau culinaire. À glisser dans tous vos desserts, dans vos semoules, vos beurres et sauces pour poissons et crustacés.

Easy to use, vanilla powder, soft and warm, is a culinary jewel. Slip it into all your desserts, buttered semolina, fish and shellfish sauces.



Tahitensis

VANILLE DE TAHITI TAHITI VANILLA

TETUVANTAH / VVATAHIFAG300

Sa gousse est plus épaisse que la vanille Bourbon et son arôme plus anisé. Sa chair possède une odeur caractéristique de pruneau. À utiliser selon vos envies avec des mets sucrés ou salés.

Its pod is thicker than Bourbon vanilla and its aroma is more aniseed. Its flesh has a characteristic prune perfume. Use as you like in sweet or savoury dishes.



Retrouvez notre extrait de vanille p. 69

Find our vanilla extract on p. 69



VANILLE, DÉRIVÉS ET SUBSTITUTS VANILLA, DERIVATIVES AND SUBSTITUTES



La gousse de vanille : c'est la forme plébiscitée pour la cuisine. L'appréciation de sa qualité et son identification étant plus facile à réaliser sur une gousse ! En revanche, c'est un produit sensible et il convient de le conserver dans un emballage approprié, à l'abri de l'air et de la lumière pour éviter des dégradations organoleptiques.

Vanilla pods are the preferred vanilla for cooking as its quality and full aromas are best released when using pods! As vanilla pods are very delicate it is important to store it in the appropriate packaging, in airtight conditions to preserve its organoleptic properties.

La poudre de vanille : elle est réalisée à partir des gousses de grades inférieurs séchées et broyées. Moins aromatique que la gousse, c'est une alternative très pratique en cuisine, à condition d'être sûr de sa provenance.

Ground Vanilla is made from lower quality vanilla pods which are then dried and ground. It is less aromatic than vanilla pods, but is an easy and very practical alternative to have in your pantry, as long as you are sure of its origin.

Le sucre à la vanille Terre Exotique : il s'agit de notre sucre roux de la Réunion, auquel est ajouté 3 % de vanille en poudre, soit l'équivalent de 2 gousses pour un bidon de 250 g. Le mélange de sucre et de vanille poudre porte également parfois la dénomination de « sucre vanillé ». À ne pas confondre avec le **sucre vanilliné**, sucre associé à de l'arôme de vanille (naturel ou pas).

Terre Exotique vanilla sugar is made from our brown sugar from la Réunion, to which we add 3% of ground vanilla, which is about the equivalent of 2 pods for a jar of 250g. The mix of sugar and ground vanilla is often called "vanilla sugar" – not to be confused with vanillin sugar, which is sugar mixed with vanilla flavouring (which is not always natural).

Extrait de vanille Terre Exotique : pour l'obtenir, il faut d'abord procéder à une extraction hydroalcoolique à froid des gousses. L'extrait naturel obtenu est ensuite associé à du sirop de glucose et des graines de vanille épuisées. L'extrait Terre Exotique est un extrait de haute qualité, d'une concentration de 300 g de vanille gousse au litre, provenant de la vanille planifolia de Madagascar. Son dosage en cuisine est à réaliser avec précision car son arôme est très puissant. Nous conseillons 5 g maximum par kg ou 1.7g par litre de préparation.

Terre Exotique vanilla extract is obtained using a hydroalcoholic cold percolation method. The natural extract is then mixed with glucose syrup and exhausted vanilla seeds. Terre Exotique vanilla extract is a high-quality extract, with a concentration of 300g of vanilla pods per litre, and is made from vanilla planifolia. Use it sparingly in cooking as its aromas are very powerful. We recommend using 5g maximum per kilo or 1.7g per litre.

Il ne faut pas confondre l'**extrait de vanille** avec l'**arôme vanille**, qui lui est composé d'eau, de sucre souvent additionné de sirop de glucose et d'arôme (non naturel) de vanille.

Vanilla extract should not be confused with vanilla aroma, which is made from water, sugar, glucose syrup and (non-natural) vanilla flavouring.



Utilisation et conservation de la vanille

Using and keeping vanilla

Utilisation / How to use vanilla

- Aplatir la gousse avec le dos d'un couteau.

Flatten the pod with the back of a knife.

- Fendre la gousse dans la longueur, à l'aide de la pointe du couteau.

Split the pod lengthways, with the help of the tip of the knife.

- Récupérer les graines de la gousse de vanille pour l'intégrer dans les recettes.

Scrape the seeds out of the pod to add them to your recipes.

- Utiliser la gousse vide pour infuser dans la recette ou dans un pot de sucre, une boisson, du lait chaud...

Use the empty pod to infuse in another recipe or in a pot of sugar, drinks, or hot milk ...



1 gousse équivaut à
1 pod is equivalent to

½ c. à c. de poudre de vanille
1 pod is equivalent to ½ teaspoon of ground vanilla

2 c. à c. d'extrait de vanille
2 teaspoons of vanilla extract





LES CONDIMENTS

Condiments

LES AIDES CULINAIRES
Culinary aids

LES MOUTARDES ET CONFITS
Mustards and chutneys

LES HUILES
Oils

Terre Exotique vous propose une gamme de condiments et de confits aux parfums exotiques, qui vous donnent envie de repartir immédiatement vers des destinations lointaines ! Toutes nos recettes ont été confectionnées à partir de légumes et de fruits frais. Puissants et faciles d'utilisation, les condiments de Terre Exotique suffisent à transcender vinaigrettes et plats du quotidien.

Terre Exotique offers you a range of condiments and confits with exotic flavors, that will make you want to leave immediately to some exotic destinations! All our recipes have been made from fresh vegetables and fruits. Powerful and easy to use, the Terre Exotique's condiments are enough to enhance dressings and everyday dishes.



L ES AIDES CULINAIRES

CULINARY AIDS

Nos aides culinaires sont réalisés à base d'ingrédients 100% naturels et 100% savoureux, sélectionnés avec soin auprès de nos fournisseurs. Les origines de nos recettes sont indiennes, réunionnaises, malgaches, mauriciennes... Variez les plaisirs en testant des saveurs d'ailleurs et des recettes originales : des samossas maisons garnis d'achards de légumes, une savoureuse volaille marinée dans de la pâte de Tandoori, des brochettes de poulet nappées de pates de curry...

Our culinary aids are made with 100% natural and tasty ingredients, carefully selected from our farmers. Our recipes come from India, from Reunion, Madagascar, Mauritius... Vary pleasures by testing flavors from elsewhere and original recipes: homemade samossas filled with vegetable achard, a tasty poultry marinated in Tandoori paste, chicken skewers topped with curry paste...

Aides culinaires



PÂTE D'AIL GARLIC PASTE

TECDAIL

Ail (65.8 %), huile d'olive (19 %), huile de tournesol, jus de citron, sel, épices.
Garlic (65.8 %), olive oil (19 %), sunflower oil, lemon juice, salt, spices.



PÂTE DE GINGEMBRE GINGER PASTE

TECDRGIN

Gingembre (49 %), huile de tournesol, vinaigre, sel, ail.
Ginger (49 %), sunflower oil, vinegar, salt, garlic.



PÂTE DE YUZU YUZU PASTE

TECDYUZU

Yuzu entier (62.2 %), huile de tournesol, jus de citron, sel.
Whole yuzu (62.2 %), sunflower oil, lemon juice, salt.



TAHIN BIOLOGIQUE ORGANIC TAHINI

TECDTAHINI

SÉSAME.
SESAME.



Fonds

La matière première (viande, os, crustacés...) est grillée et rôtie lentement au four avec des légumes pour récupérer les sucs. Ces derniers sont ensuite déglacés à l'eau et réduits plusieurs fois avant une filtration finale pour obtenir une pâte crémeuse, colorée et savoureuse.

The raw material (meat, bones...) is grilled and roasted slowly with vegetables to obtain the juice. The juice is then deglazed with water and reduced down several times before being filtered to obtain a creamy, tasty, coloured paste.



FOND DE FUMET DE POISSON FISH BASE

TECDFONDPOISSON

Jus de cuisson de POISSON 36.7 %, maltodextrine, extrait de levure, sel, amidon modifié de maïs, chair de POISSON 4%, jus concentrés de légumes, vin blanc, concentré de champignon, jus de citron, aromates, eau.
Cooking FISH juice 36.7 %, maltodextrin, yeast extract, salt, modified corn starch, FISH meat 4%, concentrated vegetables juice, white wine, mushroom concentrate, lemon juice, seasonings, water.



FOND DE VEAU VEAL BASE

TECDFONDVEAU

Veau (bouillon et graisse de veau), levure, sel, oignon, maltodextrine, extrait et viande de boeuf, amidon modifié de maïs, eau, jus concentrés de légumes, sucre, aromates, antioxydant: extrait de romarin.
Veal, yeast, salt, onion, maltodextrin, beef extract, beef meat, modified corn starch, water, concentrated vegetable juice, sugar, aromatics, antioxidant: rosemary extract.



FOND DE VOLAILLE CHICKEN BASE

TECDFONDVOLAILLE

Volaille 54 % (bouillon, viande et graisse de poulet), extrait de levure, maltodextrine, sel, eau, jus concentrés de légumes (carotte, oignon), amidon modifié de maïs, aromates, antioxydant: extrait de romarin.
Chicken 54 % (bouillon, meat and fat chicken), yeast extract, maltodextrin, salt, water, concentrated vegetables juices (carrot, onion), modified corn starch, herbs, antioxidant: rosemary extract.



Pâtes d'épices



PÂTE DE COLOMBO

COLOMBO PASTE

TECDPACOLOMBO

Huile de tournesol(non-UE), épices colombo poudre (24 % dont curcuma, coriandre, poivre blanc, cumin, épices), ail, vinaigre d'alcool, sel.
Sunflower oil (non-UE), spices colombo powder (24 % including turmeric, coriander, white pepper, cumin, spices), garlic, vinegar, salt.



PÂTE DE CURRY INDIEN

INDIAN CURRY PASTE

TECDPACURVER

Gingembre, ail, huile de tournesol, vinaigre d'alcool, épices curry poudre (6 % dont curcuma, coriandre, MOUTARDE, cumin, épices), sel.

Ginger, garlic, sunflower oil, vinegar, spices, curry powder (6 %, including turmeric, coriander, MUSTARD, cumin, spices), salt.



PÂTE DE TANDOORI

TANDOORI PASTE

TECDPATANDOORI

Oignon, huile de tournesol, vinaigre d'alcool, épices tandoori poudre (12 % dont paprika doux, cumin, épices), gingembre, ail, sel, jus de citron.

Onion, sunflower oil, white vinegar, tandoori spices mix (12 % including paprika, cumin, spices), ginger, garlic, salt, lemon juice.



PÂTE POUR TAJINE

TAJINE PASTE

TECDTAJINE

Épices tajine poudre (24 % dont coriandre, cumin, gingembre, piment niora, curcuma, épices), huile de tournesol, oignon, vinaigre d'alcool, ail, huile d'olive vierge extra, citron, sel.

Tajine spices powder (24 % including coriander, cumin, ginger, spice Niora, turmeric, spices), sunflower oil, onion, alcohol vinegar, garlic, extra virgin olive oil, lemon, salt.



PÂTE TEX-MEX

TEX-MEX PASTE

TECDTEXMEX

Tomate confite, ail, huile de tournesol, piment rouge doux, vinaigre d'alcool, poivron rouge, oignon, sel, paprika doux, épices dont Jalapeno, origan.

Sundried tomatoes, garlic, sunflower oil, hot pepper, vinegar, sweet red pepper, onion, salt, paprika, spices, oregano.





Le Temple d'Or, à Amristar (état du
Pendjab), est un haut lieu du sikhisme.

*The Golden Temple, in Amristar
(Punjab state), is a Sikh holy place.*



LES MOUTARDES ET CONFITS

MUSTARDS AND CONFITS

Moutardes



MOUTARDE AUX ÉPICES GRILLÉES MUSTARD WITH GRILLED SPICES

TECDMOUTEPICGRIL

Moutarde de Dijon (graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, eau, sel), épices grillées 2% (ail, coriandre, SESAME, cumin, fenugrec).

Dijon mustard (MUSTARD seeds, alcohol vinegar, water, salt), grilled spices 2% (garlic, coriander, SESAME, cumin, fenugreek).



MOUTARDE AU MÉLANGE DU TRAPPEUR MUSTARD WITH TRAPPER'S BLEND

TECDMOUTTRAPPEUR

Moutarde de Dijon (graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, eau, sel), mélange Trappeur 10% (sucre, poivre noir, coriandre, légumes déshydratés (ail, oignon, poivron rouge), sel, sucre d'érable, arôme d'érable, canola).

Dijon mustard (MUSTARD seeds, alcohol vinegar, water, salt), Trapper's mix 10% (sugar, black pepper, coriander, dehydrated vegetables (garlic, onion, red bell pepper), salt, maple sugar, maple aroma, canola).



MOUTARDE À LA TRUFFE (2%) SUMMER TRUFFLE MUSTARD

TECDMOUTTRUFFE

Moutarde de Dijon (graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, eau, sel), brisures de truffe d'été (2%), arôme truffe.

Dijon mustard (MUSTARD seeds, alcohol vinegar, water, salt), summer truffle break (2%), truffle flavouring.



Confits pour fromage et foie gras



CONFIT D'ANANAS AU POIVRE DE PENJA PINEAPPLE CONFIT WITH PENJA PEPPER TECDANANAPP

Ananas 54 %, sucre de canne, sucres extraits de fruits, vin de pays d'Oc blanc, gélifiant : pectine de fruits, poivre de Penja 0.25 %.
Pineapple 54 %, cane sugar, fruits sugar, white Oc wine, gelling: fruit pectin, Penja pepper 0.25 %.



CONDIMENT DE FIGUE AU POIVRE DE PENJA FIG CHUTNEY WITH PENJA PEPPER TECDFIGUE

Figues (62 %), sucre de canne, vinaigre balsamique (vinaigre de vin, moût de raisin), épices dont poivre de Penja (0.25 %).
Figs (62%), brown sugar, balsamic vinegar (wine vinegar, grape must), spices including Penja pepper (0.25 %).



CHUTNEY DE MANGUE AU POIVRE DE PENJA MANGO CHUTNEY WITH PENJA PEPPER TECDMANGUE

Mangues (39.5 %), sucre de canne, pommes, oignons, vinaigre de cidre, huile d'olive vierge extra, vinaigre de Xérès, sel, épices dont curry (MOUTARDE, CELERI), poivre de Penja (0.25 %).
Mango (39.5 %), cane sugar, apples, onions, cider vinegar, extra virgin olive oil, sherry vinegar, salt, spices (MUSTARD, CELERY), Penja pepper (0.25 %).



CONFIT DE POIRES AU POIVRE DE PENJA PEAR CONFIT WITH PENJA PEPPER TECDPOIR

Poires (53 %), sucre de canne, sucres extraits de fruits, vin de Pays d'Oc blanc, poivre de Penja (0.25 %), gélifiant : pectine de fruits.
Pears (53 %), cane sugar, fruit sugar, vin de Pays d'Oc, Penja pepper (0.25%), gelling: fruit pectine.



CONFIT D'OIGNON AU MASSALÉ MASSALE ONION CONFIT TECDOIMA

Oignon doux 76 %, sucre de canne, vin de Pays d'Oc blanc, huile de tournesol, vinaigre de vin rouge (BISULFITES), épices dont massalé 1.4 % (MOUTARDE, SÉSAME) huile d'olive vierge extra, sel, colorant : caramel.
Sweet onion 76 %, cane sugar, vin de Pays d'Oc white, sunflower oil, red wine vinegar (BISULPHITE), spices including massala 1.4 % (MUSTARD, SESAME), extra virgin olive oil, salt, coloring: caramel.





L

ES HUILES

OILS

Laissez-vous tenter par ces huiles savoureuses et originales : huile au basilic, huile thaï, huile de pépin de raisin à la truffe, huile au pamplemousse, huile de sésame, huile de noix, huile d'Argan... Commencez par l'huile au basilic, connu de tous, puis variez les plaisirs en testant les autres saveurs. Nos huiles s'utilisent pour des marinades, des salades de légumes, pour personnaliser une vinaigrette ou une mayonnaise ou dans des plats mijotés. Préférez-les ajoutées en fin de cuisson pour ne pas atténuer leurs arômes.

Try these tasty and original oils: Scandinavian-influenced oil, Berber oil, Thai oil, grapefruit seed oil with truffle, sesame oil, walnut oil, Argan oil... As for flavored oils: start with basil oil, known by all, then vary the pleasures by testing the other flavors. Our oils can be used for marinades, vegetable salads, to personalize a vinaigrette or mayonnaise.

Huiles naturelles



ARGAN huile biologique

ARGAN oil organic

TEHUARGAN150

Arômes : argan.
Usages : salades.
Aromas : argan.
Uses : salads.



NOIX huile vierge biologique

WALNUT oil organic

TEHUNOIX_150ML

Arômes : noix.
Usages : salade, pâtes.
Aromas : nuts.
Uses : salads, pasta.



SÉSAME huile torréfié biologique

SESAME organic roasted oil

TEHUSESAM150

Huile de sésame vierge, première pression à froid
Arômes : sésame.
Usages : salade.
Virgin sesame oil, first cold pressed.
Aromas : sesame.
Uses : salads.



OLIVE huile vierge extra biologique, IGP Lesbos

OLIVE organic extra virgin oil, PGI Lesbos

TEHUOLI250 / VHULESBOS500ML

Arômes : olive.
Usages : salade, pâtes.
Aromas : olive.
Uses : salads, pasta.



COCO huile vierge biologique

COCONUT organic virgin oil

TEHUCOCO

Arômes : coco.
Usages : huile de cuisson.
Aromas : coconut.
Uses : baking oil.



NOISETTE huile vierge biologique

HAZELNUT organic virgin oil

TEHUNOISSET150ML

Arômes : noisette
Usages : salade, pâtes
Aromas : hazelnut.
Uses : salads, pasta.



Huiles parfumées



HUILE D'OLIVE AU PAMPLEMOUSSE OLIVE OIL AND GRAPEFRUIT ESSENTIAL OIL

TEHUPAMPL150

Huile d'olive vierge extra (99.4 %), huile essentielle de pamplemousse.
Arômes : pamplemousse, olive.
Usages : salades.
Extra virgin olive oil (99.4 %), grapefruit essential oil
Aromas : grapefruit, olive
Uses : salads.



HUILE D'OLIVE AU CITRON FRAIS OLIVE OIL AND FRESH LEMON OIL

TEHUCITRON_150 / VHUOLIVCITRON500ML

Huile d'olive vierge extra (99 %), huile essentielle de citron (1 %).
Arômes : olive, citron.
Usages : salades, pâtes.
extra virgin olive oil (99 %), lemon essential oil (1 %).
Aromas : olive, lemon.
Uses : salads, pasta.



HUILE D'OLIVE AU BASILIC BIOLOGIQUE ORGANIC BASIL OLIVE OIL

TEHUBASIL150 / VHUOLIVBASI500ML

Huile d'olive vierge extra 99 %, extrait naturel de basilic.
Arômes : olive, basilique.
Usages : salades pâtes.
extra virgin olive oil 99 %, natural basil extract
Aromas : olive, basilic.
Uses : salads, pasta.



HUILE DE PÉPINS DE RAISIN AROMATISÉE À LA TRUFFE

GRAPE SEED OIL WITH BLACK TRUFFLE

TEHUTRUF150 / VHUTRUFFE500ML

Huile de pépins de raisin raffinée, arôme de truffe noire.
Arômes : truffe, olive.
Usages : salades, pâtes, pizza.
Refined grapeseed oil, Black truffle aroma.
Aromas : truffle, olive
Uses : salads, pasta, pizza.



HUILE D'OLIVE THAÏ THAI OLIVE OIL

TEHUTHAI150

Huile d'olive vierge, Huile essentielle de gingembre, Huile essentielle de cardamome, huile essentielle de citronnelle.
Arômes : olive, gingembre, frais.
Usages : cuisine asiatique.
Aromas : olive, ginger, fresh
Uses : Asian dishes.



Vinaigre



VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE IGP BALSAMIC VINEGAR OF MODENA PGI TEVIBALSAMI

Liquoreux et sucré, un trait de vinaigre balsamique parfume salades, glaces vanille et compotées d'oignons.

Sweet and liquoricy, a dash of balsamic vinegar flavours salads, vanilla icecream and caramelised onions.



Le vinaigre balsamique traditionnel de Modène est un produit de légende préparé depuis des siècles. Les producteurs de ce vinaigre sont regroupés en un consortium qui est chargé de la tutelle de l'appellation d'origine. Le consortium effectue des contrôles réguliers sur toute la filière de production.

Balsamique ? Modène ?

Le terme balsamique n'est pas une appellation d'origine protégée et n'importe quel fabricant de vinaigre sucré, avec du caramel et du colorant, peut le nommer balsamique, qu'il soit de Modène ou d'ailleurs.

La mention "de Modène" signifie que le vinaigre est fabriqué à Modène, qu'il est fait à partir de moût de vin cuit des cépages trebbiano et qu'il est vieilli en fûts.

Deux vinaigres balsamiques:

- le vinaigre balsamique de Modène. Il remplit toutes les conditions citées ci-dessus, sans conditions spécifiques de vieillissement.

- le vinaigre balsamique "traditionnel" de Modène. Il est vieilli 12 ou 25 ans, dans différents fûts de plus en plus petits. Plus rare mais beaucoup plus cher.

The traditional balsamic vinegar of Modena is a historical product for centuries. The producers of this vinegar are grouped in a consortium that is responsible for the protection of the designation of origin. The consortium carries out regular checks on the entire production chain.

Balsamic ? Modena ?

The term balsamic is not a protected designation of origin and any manufacturer of sweet vinegar, with caramel and coloring, can call it balsamic, whether it is from Modena or elsewhere.

The term "of Modena" means that the vinegar is made in Modena, that it is made from cooked wine mash of trebbiano grapes and that it is aged in barrels.

Two balsamic vinegars:

- Balsamic vinegar of Modena. It fulfills all the conditions mentioned above, without specific conditions of aging.*

- the "traditional" balsamic vinegar of Modena. It is aged for 12 or 25 years, in various smaller and smaller barrels. More rare and expensive.*



HL 74

Le vinaigre balsamique de Modène est
vieilli en fûts pendant plusieurs années.

*Balsamic vinegar of Modena is aged
in barrels for several years.*





LES CAFÉS, THÉS ET INFUSIONS

Coffees, teas and infusions

LES THÉS ET INFUSIONS
Teas and infusions

LES CAFÉS
Coffees

Depuis plus de 20 ans maintenant, Terre Exotique sillonne le monde à la rencontre de nouveaux territoires culinaires. Année après année, récolte après récolte, rencontre après rencontre, nous avons toujours constaté que, à proximité des plantations de poivres et autres épices... poussait du café. De plus l'infusion était une utilisation locale des épices très répandue. C'est donc tout naturellement que nous avons mené une réflexion sur le sujet du café et des infusions : origines, botanique, qualité de la récolte et de la torréfaction, critères d'excellence, démarche biologique, propreté de la filière...

For more than 20 years now, Terre Exotique has been travelling the world in search of new culinary territories. Year after year, harvest after harvest, encounter after encounter, we have always noticed that, near plantations of peppers and other spices... was growing coffee. Moreover, the infusion was a very common local use of spices. Thus, quite naturally, we decided to offer coffees, teas and infusions ...



LES THÉS ET INFUSIONS

TEAS AND INFUSIONS

Chaud ou froid, en hiver comme en été, les thés et infusions sont l'occasion de découvrir des saveurs florales et végétales. Du chai detox à l'assemblage pour vin chaud, en passant par le thé vert matcha, la gamme Terre Exotique en a pour tous les goûts ! Les thés et infusions s'invitent notamment dans la cuisine et la réalisation de nombreux mets des plus délicieux.

Hot or cold, for winter or summer time, teas and infusions are an opportunity to discover floral and vegetal flavors. From the detox chai to the blend for mulled wine, as well as matcha green tea, Terre Exotique range can please all tastes! Teas and infusions can also be used in cooking.

Chais

Le Chaï, masala chaï, ou masala tea, est une décoction à base d'épices bue dans toutes les régions indiennes. La tasse de chaï est là-bas une marque de bienvenue. "Nos Chais sont constitués uniquement d'épices, sans théine, ils sont à infuser à la manière d'un thé. Dosage : 1 cuillère à café par tasse. Infusion : 8 min à 100°C. Décoction : 15 min à 100°C. Filtrer les épices avant de servir."

Chai, masala chaï, or masala tea, is a decoction of spices drunk in all Indian regions. The cup of chai is a sign of welcome there. "Our chais are made of spices only, without theine, they are to be infused like a tea. Dosage: 1 teaspoon per cup. Infusion : 8 min at 100°C. Decoction : 15 min at 100°C. Filter the spices before serving."



CHAÏ CLASSIQUE CLASSICAL CHAÏ

TEEPCHAI2 / VEPCHAI

Cannelle, gingembre, cardamome verte, poivre long, clou de girofle.

Cinnamon, ginger, cardamom, long pepper, clove.



CHAÏ DÉTOX CHAÏ DETOX

TEEPCHAI2DETOX2 / VEPCHAI2DETOX

Réglisse, cannelle, gingembre, fenouil, anis vert.

Licorice, cinnamon, ginger, fennel, green anise.



CHAÏ DIGESTION CHAÏ DIGESTION

TEEPCHAI2DIG2 / VEPCHAI2DIGEST

Fenouil, anis vert, cardamome verte, cannelle, badiane.

fennel, green anise, green cardamom, cinnamon, star anise.



THÉ VERT MATCHA MATCHA GREEN TEA

Camellia sinensis

TEHEMATCHA_THEVERT / VHETHEMAT250

Thé vert matcha.

Versez 2 à 6 cuillères de ce thé traditionnel nippon pour 3 tasses et délayez. Pâtisseries, ajoutez couleur et saveur à vos financiers, madeleines, cakes et mousses !

Matcha green tea.

Pour 2 to 6 spoons of this traditional Japanese tea for 3 cups and mix. Use this delightful green powder to add colour and flavour to your financiers, madeleines, cakes and mousses !



ASSEMBLAGE POUR RHUM ARRANGÉ BLEND FOR FLAVOURED RUM

TECOCKRHUMGALANTE

Fruits déshydratés (poire, kiwi), canneberge, cannelle.
Dehydrated fruits (pear, kiwi), cranberry, cinnamon.



ASSEMBLAGE POUR VIN CHAUD BLEND FOR MULLED WINE

TECOVINCHAUD2 / VCOVINCHAUD250

Bâton de cannelle, badiane étoilée, cardamome, hibiscus, pomme, cynorrhodon, écorce d'orange, clou de girofle, pétales de souci, arômes naturels.

Cinnamon stick, star anise, cardamom, hibiscus, apple, rosehip, orange peel, clove, marigold petals, natural aromas.



Retrouver nos fleurs à infuser (karkadé et autres pétales) p. 113

*Find our flower to infuse
p. 113*

Les fleurs et les pétales séchés peuvent s'utiliser en infusion, mais également décorer ou parfumer les plats. Retrouvez notre sélection de fleurs séchées, pour égayer vos mets et vos assiettes en toute saison !

Flowers and dried petals can be used in infusion, but also to decorate or perfume dishes. Find our selection of dried flowers, to brighten up your dishes in any season!





L ES CAFÉS

COFFEES

Pour bien préparer un café, les grains doivent être idéalement moulus juste avant l'infusion pour préserver leurs arômes volatils et ainsi conserver toutes les qualités aromatiques.

Pour conserver au mieux les parfums de nos cafés, nous avons développé une boîte hermétique et opaque, qui protège les grains de la lumière et de l'oxydation de l'air.

To prepare a coffee properly, the beans should be ideally ground just before brewing to preserve their volatile aromas and thus preserve all aromatic qualities. To preserve the flavors of our coffees as well we have developed a hermetic and opaque tin, which protects the beans from light and air oxidation.

Cafés en grains



SUL DE MINAS, Brésil, Arabica ARABICA COFFEE

Coffea arabica

TECAFRESSUL / VCAFBRES

Café grain (torréfié) Sul de Minas.

Ce café provient de l'état du Minas Gerais situé au Sud Est du Brésil et célèbre dans le monde entier pour la qualité de son Arabica.

Arômes : doux, suave

Rondeur : équilibrée

Roasted coffee Sul de Minas.

This coffee originates from the Minas Gerais state in the South East of Brazil and is renowned worldwide for the quality of its Arabica.

Aromas: suave, mellow

Roundness: balanced



Faible / Low

Absente / None

800 - 950 m



ARAWAK, Pérou, Arabica biologique ORGANIC ARABICA COFFEE

Coffea arabica

TECAFPERYANESHA / VCAFFPEROU

Café grain (torréfié) Yanessa

Doux et agréable, il possède une bonne longueur en bouche, idéal pour une consommation journalière.

Arômes : chocolaté, fruit rouge

Rondeur : délicate, équilibrée

Roasted coffee Arawak.

Mild and mellow, it has a long-lasting flavour and is ideal as your daily coffee

Aromas: chocolate, red fruits

Roundness: gentle, balanced



Légère / Light

Moyenne / Medium

600 - 1800 m



ATITLÀN, Guatemala, Arabica biologique ORGANIC ARABICA COFFEE

Coffea arabica

TECAFQUAT / VCAFGUATEMALA

Café grain (torréfié) Finca Ceylan.

Ce bel arabica aux arômes épicés et chocolatés sera le compagnon idéal d'une fin de repas.

Arômes : chocolat, fruits secs

Rondeur : moyennement corsé

Roasted coffee Atitlàn.

This beautiful Arabica with its spicy and chocolatey aromas will be the ideal companion for the end of a meal.

Aromas: chocolate, dried fruits

Roundness: balanced



Moyenne / Medium

Forte / Strong

1100m - 1400 m



KAÀPEH, Mexique, Arabica biologique ORGANIC ARABICA COFFEE

Coffea arabica

TECAFMEHALTU / VCAFMEHIQUE

Café grain (torréfié) Altura Chocoman,

Cet arabica pousse en altitude, sur le sol volcanique de l'état de Veracruz. Ce délicieux café teinté d'une légère acidité, est le compagnon idéal tout au long de la journée: il est suave et tout en fraîcheur.

Arômes : chocolat, noisette grillée

Rondeur : délicatement amère, acidulée

Roasted coffee Kaàpeh

This arabic grows at altitude, in the volcanic soils of the state of Veracruz. This delicious coffee, with a hint of acidity, will be your ideal daily coffee. It is supple yet fresh.

Aromas: chocolate, roasted hazelnut

Roundness: gently bitter, acidic



Légère / Light

Moyenne / Medium

1000 à 1700 m



**SIDAMO, Éthiopie, Arabica biologique****ORGANIC ARABICA COFFEE***Coffea arabica*

TECAFETHIOSIDA / VCAFETHIOPIE

Café grain (torréfié) Sidamo lavé Grade 2.

Le Sidamo est un café possédant à la fois beaucoup de corps et une très grande douceur. C'est un formidable café d'après soirée.

Arômes : agrumes, thé au jasmin**Rondeur : douce**

Roasted coffee Sidamo

Sidamo is a full bodied yet very smooth coffee. It's the perfect coffee to wake up with.

Aromas: citrus, jasmine tea

Roundness: smooth

*Légère / Light**Moyenne / Medium**1500 m - 1800 m***SUPREMO, Colombie, Arabica****ARABICA COFFEE***Coffea arabica*

TECAFCOLSUPREMO / VCAFCOLOMBIESUP

Café grain (torréfié) Supremo.

Supremo est la désignation prêtée à la plus grande taille de fève de café en Colombie.

Arômes : citron, noisette**Rondeur : suave, rond**

Roasted coffee Supremo.

Supremo is the designation given to the biggest coffee bean in Colombia.

Aromas: lemon, hazelnut

Roundness: suave, round

*Légère / Light**Absente / None**1000 m***TOLIMA, Colombie, Arabica biologique****ORGANIC ARABICA COFFEE***Coffea arabica*

TECAFCOLTOLI / VCAFCOLOMBIE

Café grain (torréfié) Tolima.

Ce terroir typique permet d'obtenir un café d'ensemble harmonieux doté d'une note finale longue et douce, à boire tout au long de la journée.

Arômes : épices, fruits rouges**Rondeur : affirmée, intense**

Roasted coffee Tolima.

This typical terroir produces a well-rounded coffee with long and smooth final notes. You can drink it at any time of the day.

Aromas: spices, red fruits

Roundness: strong, intense

*Élevée / High**Forte / Strong**1500 m - 1800 m***WURITI, Honduras, Arabica biologique****ORGANIC ARABICA COFFEE***Coffea arabica*

TECAFHONDUSHG / VCAFHONDURAS

Café grain Wuriti.

Cet arabica a développé son acidité et son arôme en altitude. Il gagnera à être bu accompagné de desserts chocolatés

Arômes : cacao, fruits rouges**Rondeur : suave**

Roasted coffee Wuriti

This arabica has developed its acidity and aroma at altitude. Its delicious notes go perfectly well with chocolate desserts.

Aromas: cocoa, red fruits

Roundness: suave, mellow

*Moyenne / Medium**Forte / Strong**1500 m - 2000 m***Cafés moulus****SUL DE MINAS, Brésil, Arabica moulu****GROUND ARABICA COFFEE***Coffea arabica*

TECAFBRISMOUL / VCABRESMOUL

Café moulu (torréfié) Sul de minas.

Laissez-vous séduire par sa grande onctuosité, qui, alliée à sa faible acidité, vous enveloppera de douceur.

Arômes : doux, suave**Rondeur : équilibrée**

Roasted coffee Sul de Minas (crushed).

You will be seduced by its great unctuousness, which, combined with its low acidity, will envelop you in sweetness.

Aromas: suave, mellow

Roundness: balanced

*Doux et suave / Soft and smooth**Absente / None**800 - 950 m*



MOMASÉ, Papouasie, Arabica biologique

ORGANIC ARABICA COFFEE

Coffea arabica

TECAFNOUVGUIPSC / VCAFPAPOUASIE

Café grain (torréfié) PSC AX.

Cet arabica a une impressionnante longueur en bouche. Il est équilibré, parfumé, acidulé. Idéal avec une tartine de pain au levain grillée avec du beurre salé.

Arômes : sous-bois, caramel

Rondeur : corsée, équilibrée

Roasted coffee Momasé

This arabic has a delicious long-lasting flavour. It is well-balanced, fully-flavoured and acidic. Ideal with a slice of toasted sourdough bread spread slightly salted butter.

Aromas: undergrowth, caramel

Roundness: powerful, well-balanced



 Légère / Light

 Moyenne / Medium

 1400 à 1600 m



KAÀPEH, Mexique, Arabica moulu biologique

ORGANIC GROUND ARABICA COFFEE

Coffea arabica

TECAFMEXMOLALTU / VCAFMEIXIUEMOULU

Café grain (torréfié) Altura Chocoman, MOULU

Cet arabica pousse en altitude, sur le sol volcanique de l'état de Veracruz. Ce délicieux café, teinté d'une légère acidité, est le compagnon idéal tout au long de la journée : il est suave et tout en fraîcheur.

Arômes : chocolat, noisette grillée

Rondeur : délicatement amère, acidulée

Roasted coffee Kaàpeh (crushed).

This arabic grows at altitude, in the volcanic soils of the state of Veracruz. This delicious coffee, with a hint of acidity, will be your ideal daily coffee. It is supple yet fresh.

Aromas: chocolate, roasted hazelnut

Roundness: gently bitter, acidic



 Légère / Light

 Moyenne / Medium

 1000 à 1700 m

Cafés décaféinés



KAÀPEH, Mexique, Arabica décaféiné biologique

ORGANIC ARABICA COFFEE DECAFEINATED

Coffea arabica

TECAFDECAMEXIQUE / VCAFDECAMEXIQUE

Cet arabica pousse en altitude, sur le sol volcanique de l'état de Veracruz. Ce délicieux café (décaféiné), teinté d'une légère acidité, est le compagnon idéal tout au long de la journée : il est suave et tout en fraîcheur.

Arômes : chocolat, noisette grillée

Rondeur : délicatement amère, acidulée

Roasted coffee decaffeinated

This arabic grows at altitude, in the volcanic soils of the state of Veracruz. This delicious decaffeinated coffee, with a hint of acidity, will be your ideal daily coffee. It is supple yet fresh.

Aromas: chocolate, roasted hazelnut

Roundness: gently bitter, acidic



 Légère / Light

 Moyenne / Medium

 1000 à 1700 m

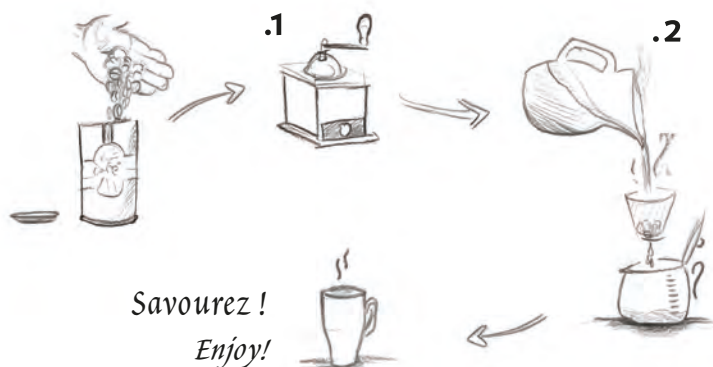
Comment préparer le café ?

How to prepare coffee?

1. Idéalement, le café doit être moulu juste avant l'infusion pour préserver ses arômes volatils et ainsi lui conserver toutes ses qualités aromatiques.
2. Pour éviter de détériorer le goût du café, voire de le rendre imbuvable (eau fortement chlorée, calcaire ou alcaline), utilisez de l'eau de source ou de l'eau du robinet filtrée par des filtres à cartouche.

1. Ideally, the coffee beans must be freshly ground just before infusion to preserve volatile aromas and maintain full aromatic properties.

2. To avoid damaging the coffee's flavour, sometimes to the point of making it undrinkable (heavily chlorinated, alkaline or very hard water), it is recommended to use bottled water or tap water with cartridge filters.







LES AROMATES ET FRUITS SECS

Herbs and dried fruits

LES HERBES ET AROMATES
Herbs and spices

LES PÉTALES DE FLEURS
Flower petals

LES GRAINES ET FRUITS SECS
Seeds and dried fruits

Trésors aromatiques, les aromates et fruits secs sont des ressources précieuses pour la cuisine ! Terre Exotique propose une sélection d'herbes aromatiques incontournables mais également certaines références plus rares... pour le plus grand plaisir des gourmets !

Real aromatic treasures, herbs and dried fruits are precious resources for the kitchen! Terre Exotique offers a selection of essential herbs but also some rarer references... for the greatest pleasure of gourmets!



L ES HERBES ET AROMATES

HERBS AND SPICES

Les herbes et aromates sont des incontournables de la cuisine méditerranéenne et d'ailleurs. La puissance des saveurs de ces herbes a le pouvoir de transformer un plat ! Herbe aromatique simple, algue alimentaire ou assemblage original inspiré par les cuisines du monde, la gamme Terre Exotique présente une grande variété afin de satisfaire les besoins et l'inspiration de chacun.

Herbs and spices are essential to Mediterranean cuisine and elsewhere. The flavors of these herbs have the power to transform a dish! Simple aromatic herbs, edible algae or an original blend inspired by world cuisines, the Terre Exotique range offers a wide variety to satisfy the needs and inspiration of everyone.

Ciselés



AIL DES OURS biologique

BEAR'S GARLIC organic

Allium ursinum

TEHEAÏLOURS / VHEAÏLOURS

Cet ail sauvage, aux notes sucrées et légèrement piquantes, est parfait pour relever une tarte aux courgettes, une soupe ou un simple plat de spaghetti. Il sera le parfait compagnon d'un beurre pommade en assaisonnement de grillades.

Its distinct yet delicate flavour is enhanced by sweet and slightly spicy notes and make it the perfect companion for your meat, vegetable or fish dishes.



ANETH biologique

DILL organic

Anethum graveolens

TEHEANETH / VHEANETH

Épice nationale en Scandinavie, elle parfume harengs, truites et saumons façon gravlax.

National spice in Scandinavia, it flavors herring, trout and salmon in gravlax style.



BASILIC

BASIL

Ocimum basilicum

TEHEBASIL / VHEBASIL250

La saveur prononcée du basilic, cultivé sur un sol et sous un climat propices, donne une touche estivale à vos sauces tomates, légumes grillés et volailles en papillotes.

Basil's strong Mediterranean flavour will bring the sun to your tomato sauces, grilled vegetables and poultry "en papillote".



BASILIC SACRÉ biologique

HOLY BASIL organic

Ocimum sanctum

TEHEBASILSACRE / VHEBASILSAC250

Cette variété de basilic est « la plus sacrée des plantes sur terre » dans certaines provinces. Son arôme, plus épicé que le basilic classique, s'associe à merveille avec du fromage frais, des papillotes de poisson ou des marinades pour viandes blanches.

This variety of basil is "the most sacred plant on earth" in some provinces. Its spicier aroma than the classic basil is a perfect match for fresh cheese, fish papillotes or white meat marinades.



CIBOULETTE

CHIVES

TEHECIBOULETTE / VHECIBOULETTE

La ciboulette est une des fines herbes incontournables de la cuisine. Elle peut être ajoutée pour aromatiser vos plats, omelettes, salades et se marie à merveille avec la crème fraîche ou le fromage blanc pour réaliser une simple et délicieuse sauce.

No kitchen should be without chives! Add them to flavour your dishes, omelettes or salads. The perfect companion for fresh cream or yoghurt and fromage frais for a simple and truly delicious sauce.



CITRONNELLE en copeaux

LEMON GRASS shavings

Cymbopogon citratus

TEHECICOP2 / VEPCITRONEL250

Les Népalais infusent ces feuilles en tisanes qu'ils servent chaudes ou glacées. Elles parfumeront aussi une marinade de poisson, des viandes grillées ou un potage.

The Nepalese brew these leaves into herbal teas that they serve hot or iced. It can also be used to flavour a fish marinade, grilled meats or a soup.



MENTHE CISELÉE

MINT CHOPPED

Mentha spicata

TEHEMENTHE

Idéale en infusion, relève également salades et fruits, sublime viandes ou sauces.

Ideal in herbal tea, also enhances salads and fruits, sublime meats or sauces.



MYRTE CITRONNÉE

LEMON MYRTLE

Backhousia citriodora

VHEMYRTECITR100

Une épice aux arômes délicieux de citron vert et de yuzu. Parfait avec les produits de la mer.

A spice with delicious lime and yuzu flavors. Perfect with seafood.



ORIGAN DICTAME

DICTAM OREGANO

Origanum dictamnus

TEHEORIDICTACRET

France

Endémique de Crète il se consomme en infusion, ou pour relever marinades, légumes, poissons.

Endemic to Crete, it is consumed as an herbal tea, or to spice up marinades, vegetables, fish.



ORIGAN biologique

OREGANO organic

Origanum vulgare

TEHEORIG / VHEORIGAN250

La saveur prononcée de l'origan, cultivé sur un sol et sous un climat propices, ensoleille vos pizzas, vos farcis niçois et vos croquettes de viande.

Oregano's strong Mediterranean flavour will enliven your pizzas, stuffed vegetables and meat pies.



**ROMARIN**
ROSEMARY*Rosmarinus officinalis*

TEHEROMARIN / VHEROMAR250

La saveur prononcée du romarin, cultivé sur un sol et sous un climat propices, adoucit vos fonds de sauce, vos tartes, vos gigots d'agneau au miel et tomates rôties.

Rosemary's strong Mediterranean flavour will mellow your sauces, tarts, roast lamb and stuffed tomatoes.

**SARRIETTE**
SAVORY*Satureja hortensis*

VHESARIET250

De réputation aphrodisiaque, cette plante a longtemps été considérée comme magique ...

Sa saveur poivrée saura vous surprendre sur des légumes secs (pois, fèves...) ou bien sur des viandes fortes comme du gibier.

This plant was often considered as having magical properties and is even thought to be an aphrodisiac ! Its peppery flavour will enliven your peas, beans and pulses and strong-flavoured meats like game.

**SAUGE**
SAGE*Salvia officinalis*

VHESAUGE

Le léger goût amer de la sauge agrmente parfaitement une vinaigrette, un plat de charcuterie, un velouté de légumes ou une marinade.

Sage's slightly bitter taste goes perfectly with vinaigrettes, cold meats, vegetable soup and marinades.

**THYM biologique**
THYME organic*Thymus vulgaris*

TEHETHYM / VHETHYM250 / VHETHYM1000

La saveur prononcée du thym, cultivé sur un sol et sous un climat propices, apporte de la chaleur à vos viandes, grillades et jus, voire même à vos abricots rôtis.

Thyme's strong Mediterranean flavour will bring warmth to your dishes, grilled meat and even roasted abricots !



Assemblages d'aromates

**CHIMICHURRI PAMPEANO**
CHIMICHURRI PAMPEANO

TEHECHIMPAM / VHECHIMPAMP250

Recette argentine :

Persil, coriandre, piment, origan, sel.

Argentine recipe:

Parsley, coriander, chilli, oregano, salt.

**CHIMICHURRI PATAGONICO**
CHIMICHURRI PATAGONICO

TEHECHIMPAT / VHECHIMPATAG250

Recette argentine :

Champignon, oignon, romarin, persil, ail, poivre noir.

Argentine recipe:

Mushroom, onion, rosemary, parsley, garlic, black pepper.

**HERBES DE PROVENCE**
PROVENCE HERBS

TEHERBPROV / VHEPROV

France

Sarriette, origan, romarin, thym.

Savory, oregano, rosemary, thyme.

**MÉLANGE D'HERBES SAUVAGES**
WILD HERB BLEND

TEHEMELHERBES / VHEMEL250

Basilic, thym, romarin, origan, marjolaine.

Basilic, thyme, rosemary, oregano, marjoram.

**PERSILLADE À L'AIL DES OURS**
WILD GARLIC PERSILLADE

TEHEPERSILLADE / VHEPERSILLADE

Persil, échalote, ail (SULFITES), ail des ours (7.5 %).

Parsley, shallot, garlic (SULPHITES), bear's garlic (7.5 %).



En branche

**BOUQUET GARNI biologique**
BOUQUET GARNI organic

TEHEBOUQGARNI

Thym, romarin, laurier.

Thyme, rosemary, bay leaf.





LAURIER bouquet sauvage biologique
WILD LAUREL BOUQUET organic

Laurus nobilis

TEHEBOUQLAURIER

Les feuilles du laurier sont un grand classique des cuisines, leur parfum puissant aromatisant facilement les bouillons, les sauces et les plats mijotés. Bay leaves are widely used in all dishes, their powerful flavour is perfect for enhancing stocks, sauces and stews.



ROMARIN bouquet sauvage biologique
WILD ROSEMARY BOUQUET organic

Rosmarinus officinalis

TEHEBOUQROMARIN

Le caractéristique parfum camphré du romarin donne instantanément envie de préparer une poêlée de légumes d'été, des brochettes de porc ou de volaille ou encore un délicieux plat d'agneau ou de lapin. The distinctive notes of camphor which are so characteristic of rosemary will prompt you to add it to your pan-fried summer vegetables, pork or poultry skewers or a delicious dish of lamb or rabbit.



THYM bouquet sauvage biologique
WILD THYME BOUQUET organic

Thymus vulgaris

TEHEBOUQTHYM

La saveur puissante et fleurie de ce thym en fera un allié de choix sur les grillades, poêlées de légumes et marinades de viandes.

This thyme's powerful and floral flavours make it the perfect companion for grilled meat, pan-fried vegetables and meat marinades.



En feuille



BOIS D'INDE feuilles
WEST INDIAN BAY leaves

VHEFEUILBOISINDE

Pimenta racemosa

Ses arômes rappellent la noix de muscade, la cannelle, le clou de girofle. Accompagne volailles, porcs et poissons grillés.

Its aromas are reminiscent of nutmeg, cinnamon and cloves. Accompanies poultry, pork and grilled fish.



CANNELIER feuilles
CINNAMON leaves

Cinnamomum zeylanicum

TEHEFEUILCOMBAVA2 / VHEFEUILCANNEL

Cet aromate a des arômes complexes rappelant le mélange quatre épices. Idéal en sauces ou en boisson.

This aromatic has complex aromas reminiscent of a four-spice blend. Ideal in sauces or drinks.



COMBAVA feuilles
KAFFIR LIME leaves

Citrus hystrix

TEHEFEUILCOMBAVA / VHEFEUILCOMBAVA

Ces feuilles de combava dévoilent amertume et fraîcheur. À infuser de toute urgence avec vos sauces crémeuses pour langoustines, gambas et autres crustacés!

Kaffir lime leaves.



CURRY feuilles

CURRY leaves

Murraya koenigii

TEHEFEUILCURRY2 / VHEFEUILCURRY

Poussent dans les forêts primaires du Terai à l'ouest de Katmandou. Une fois séchées, les feuilles libèrent des saveurs fruitées et des notes de cumin. Ajoutez quelques feuilles avec votre bouquet garni.

S'ajoutent entières dans un plat mijoté.

Grows in the primary forests of Terai west of Kathmandu. Once dried, these leaves release fruity flavours and notes of cumin. Add a few leaves to a bouquet garni, or add them whole to your stews.



Aromates



AIL NOIR
BLACK GARLIC

Allium sativum

TEHEAILNOIR2 / VHEAILNOIR

Longuement confit, cet ail en chemise possède une texture charnue et un goût sucré proches d'une pâte de fruit. Sain et digeste, il se substitue à l'ail ou se mange au naturel.

These whole unpeeled cloves of garlic are cooked slowly for a long time, have a meaty texture and a sweet taste similar to fruit jellies. Healthy and easy to digest, it can be used to replace garlic or even eaten on its own!



AIL semoule
GARLIC semolina

Allium sativum

TEHEAILSEMOU / VHEAILSEM

Il se saupoudre sur tous vos plats, aucun risque de vous tromper ! L'ail moulu, en plus d'être pratique, diffuse un parfum subtil qui saura relever toutes vos recettes !

Garlic is a flavour enhancer like many other spices and will enchant your dishes and give distinctive notes to salads, sauces and Provençal cuisine.





CITRON JAUNE séché
DRIED LEMON yellow

Citrus aurantifolia

TEHECITRONJAUNE2 / VHECITRONJAUNE

Classique de la cuisine iranienne, ce citron séché est un formidable condiment. Il s'utilise tel quel réhydraté dans une sauce, ou en infusion. Il peut également être réduit en poudre pour aromatiser les plats.

A classic of Iranian cuisine, this dried lemon is a wonderful condiment. It is used as it is rehydrated in a sauce, or as an infusion. It can also be powdered to flavor dishes.



CITRON NOIR séché
DRIED LEMON black

Citrus latifolia

TEHECITRONNOIR2 / VHECITRONNOIR

Classique de la cuisine iranienne, ce citron séché est un formidable condiment. Il s'utilise tel quel réhydraté dans une sauce, ou en infusion. Il peut également être réduit en poudre pour aromatiser les plats.

A classic of Iranian cuisine, this dried lemon is a wonderful condiment. It is used as it is rehydrated in a sauce, or as an infusion. It can also be powdered to flavor dishes.



ÉCHALOTE deshydratée
SHALLOT dehydrated

Allium cepa

TEHEECHAL / VHEECHAL

L'échalote déshydratée est un incontournable de la cuisine ! Vous pourrez l'utiliser pour relever finement toutes vos préparations à base de légumes, en marinade, dans vos sauces ou encore en gratin.

Dried shallots are a MUST HAVE in every kitchen! Use it to enhance all your vegetable dishes, your marinades, sauces and gratinéed dishes.



TOMATE poudre biologique
TOMATO organic powder

Lycopersicon esculentum

TEHETOMPOU / VHETOMATEPOU / VHETOMPOU

La poudre de tomate est un excellent substitut à la purée de tomate. Très pratique, elle peut être ajoutée à vos sauces, vos pâtes et vos purées. La poudre de tomate est aussi l'alliée de vos soupes, ragoûts, currys, sauces bolognaises et chilis con carne !

Ground tomato is an excellent alternative to tomato purée. It's so handy to have in your cupboard, add it to your sauces, your pasta and your mashes. Ground tomato is also the perfect companion for all your soups, stews, currys, bolognese sauce and chili con carne!



Algues alimentaires



SALADE DE LA MER
SEA SALAD

TEHEFLSALADMER / VALSALADMER

Dulse, Wakamé, Laitue de mer, Nori.
Dulse, Wakame, Sea Lettuce, Nori.



SPIRULINE en poudre
SPIRULINA powder

Spirulina maxima

VALSPIRULINE

La spiruline est une algue d'eau douce naturellement riche en protéines. À mélanger dans un verre d'eau ou de jus fruit, elle se consomme idéalement 30 minutes avant les repas.

Spirulina is a fresh water algae which is naturally rich in protein. Mix in a glass of water or fruit juice, and ideally take 30 minutes before a meal.





Terre Exotique
Sauce pimentée
au piment
d'Espelette
Espelette chili
sauce
France

CIVILISATION
& GASTRONOMIE
Terre Exotique
Romarin
ciselé
Chopped
rosemary

CIVILISATION
& GASTRONOMIE
Terre Exotique
Assemblage
rubs mexicain
Mexican
spice rub
France - Mexique

LES AROMATES
ET FRUITS SECS





Récolte du piment d'Espelette

-

Harvesting the Espelette chilli pepper



LES PÉTALES DE FLEURS

FLOWER PETALS

En salade, en infusion ou en décoration, les pétales de fleurs ravissent par leurs qualités esthétiques et organoleptiques. La fleur d'hibiscus infusée permet de savourer le fameux bissap, boisson africaine. Les fleurs de bleuet habillent les salades de fruits. Les pétales de souci parfument et colorent le riz. Les pétales de fleurs sont l'ingrédient clé pour une touche finale remarquée !

In salads, in infusions or as decoration, flower petals delight by their aesthetic and organoleptic qualities. The infused hibiscus flower is used in the famous bissap, an African drink. The blueberry flowers dress up fruit salads. The petals of marigold perfume and color the rice. Flower petals are the key ingredient for a finishing touch!



BLEUET pétales
CORNFLOWER petals

Centaurea cyanus
VHEFLBLEUET

En infusion ou en décoration, les pétales de bleuet parfument et colorent vos plats.
In infusion or for decoration of your dishes, cornflower petals perfume and color plates.



HIBISCUS
HIBISCUS

TEHEFLKARKE2 / VHEFLHIBISCU100

Ces fleurs d'hibiscus séchées révèlent toutes leurs saveurs fruitées et acidulées, concassées dans des desserts, infusées dans des sirops ou dans de l'eau, en boisson chaude ou glacée.

These dried hibiscus flowers release their fruity and acidic flavours when crushed into desserts, infused in syrups or in water as a hot or chilled drink.



JASMIN fleurs
JASMINE flowers

Jasminum officinale
VHEFLJASM

Le Jasmin est symbole d'amour et de tentation féminine. Son parfum envoûtant parfume avec délice crèmes, glaces et financiers.

Jasmine is the symbol of love and feminine temptation. Its enchanting aroma will delight all your cream desserts, ice-creams and French financiers.



LAVANDE BLEUE
BLUE LAVENDER

Lavandula officinalis
VHELAVBLE250

Ses notes légèrement sucrées apportent une touche provençale à vos salades de fruits, vos poissons et vos marinades.

Its slightly sweet notes bring a Provençale touch to your fruit salads, your fish and your marinades.



ROSE boutons
ROSE buds

TEHEFLROSEBOUT2 / VHEROSEBOUT250

Pour décorer un met raffiné, dans une coupe de champagne ou en décoration sur un gâteau, ces boutons de rose sauront faire leur petit effet !

Use these delicate rose buds to add an elegant touch to a sophisticated dish, in a glass of champagne or on cakes and desserts !



ROSE pétales
ROSE petals

Rosa gallica
VHEFLROSPETAL

À vous les recettes modernes et originales ! Utilisez ces pétales de rose en infusion, cristallisés avec du sucre ou pour aromatiser une confiture.

A trendy and original ingredient to have in your kitchen ! Use these rose petals in infusions, crystallized with sugar or for flavouring jams.



SALADE DE FLEURS
FLOWER SALAD

TEHEFLSALADFLE / VHEFLSALFLEU100

Pétales de rose, pétales de souci, pétales de bleuet.
Rose petals, marigold petals, cornflower petals.



SOUCI pétales
MARIGOLD petals

Calendula officinalis
VHEFLSOUCI

Avec une saveur légèrement amère et poivrée, ces fleurs de souci parfument et colorent un riz, relèvent des sauces et accompagnent en couleur une salade.

These marigold flowers have a slightly bitter and peppery flavour and are perfect for enhancing a rice dish, sauces and salads.





LES GRAINES ET FRUITS SECS

SEEDS AND DRIED FRUITS

Nos graines et fruits secs proviennent des quatre coins du monde. Graine de chia, sésame à la prune Ume, baie de goji, ou encore graine de lin brun... Superaliment pour certaines, véritable délice gustatif pour d'autres, les graines, fruits secs et sésames apportent une touche exotique et d'originalité aux plats qu'ils agrémentent.

Our seeds and dried fruits come from the four corners of the world. Chia seeds, Ume plum sesame, goji berry, or brown flax seed... Superfood for some, a real gustatory delight for others, seeds, dried fruits and sesame seeds bring an exotic touch to the dishes they decorate.

Sésames

SÉSAME À LA PRUNE UMEBOSHI UMEBOSHI PLUM SESAME

TEEPSESAME_PRUNE_U / VEPSESAMPRUNE250

La prune Ume, ce fruit de l'abricotier du Japon a une saveur acidulée bien particulière. Le sésame à la prune Ume révélera vos salades, assaisonnements ou simplement un riz nature. Ces graines sont également délicieuses à croquer tout naturellement !

Umeboshi plums, or Japanese apricots have a very distinct acidic taste. Sesame with Umeboshi plums will enchant your salads, seasonings or simply a bowl of rice. You can even just eat the seeds on their own they are so delicious !



SÉSAME À LA SAUCE SOJA SESAME SEED WITH SOYA SAUCE

TEEPSESSOJA / VEPSESSOJA

Le mariage de l'incontournable condiment japonais, la sauce soja, et des graines de sésame torréfiées apporte des arômes sucrés-salés qui relèveront tous vos plats. À saupoudrer sur votre riz blanc, vos sushis, sashimis ou tartares de poisson.

The combination of the famous Japanese condiment, soy sauce, and roasted sesame seeds brings sweet and sour flavours that will enhance all your dishes. Sprinkle on your white rice, sushi, sashimi or fish tartar.





SÉSAME AU CURRY
SESAME SEED WITH CURRY
TEEPSESCURRY / VEPSESCURRY

Les arômes épicés du curry, associés à la saveur torréfiée des graines de sésame sont à saupoudrer sur tous vos plats comme par exemple les ramens, les légumes poêlés ou encore le kare udon, mais également sur vos salades de choux ou vos viandes. The spicy flavors of curry, combined with the roasted aroma of sesame seeds have to be sprinkled on all your dishes such as ramen, fried vegetables or kare udon, but also on your cabbage salads and your meats.



SÉSAME AU WASABI, graine
WASABI SESAME SEED
VEPSESAMWASA

Apportez une touche d'originalité et du croustillant à une salade de tomates, un riz basmati ou un carpaccio de saumon.

Try these sesame seeds with a surprising hint of Wasabi! They'll enchant your tomato salads, basmati rice and salmon carpaccio.



SÉSAME AU YUZU graine
SESAME WITH YUZU seed
TEEPSESYUZU

Découvrez la graine revisitée, torréfiée au yuzu. Elle apportera une note d'agrumes et du croustillant à une salade estivale.

Try these sesame seeds with a surprising hint of yuzu. They'll liven up your salads with a crunchy surprise and delicious citrus notes.



SÉSAME BLANC graine
WHITE SESAME seed

Sesamum indicum
VEPSESBLANC

Une graine aux multiples bienfaits et aux arômes de noisettes qui s'ajoute à l'envie dans les pâtes à pain, les salades ou encore les california rolls.

A seed with multiple benefits and nutty flavors that can be added to bread doughs, salads or even california rolls.



SÉSAME DORÉE graine
GOLDEN SESAME seed

Sesamum indicum
TEEPSESAME / VEPSESA500

Originaire d'Afrique tropicale, le sésame a été introduit au Liban. Torréfié, ses notes de noisette ressortent pour adoucir pains, poissons, avocats, mangues et pommes rôties.

Originally from tropical Africa, sesame was then introduced to Lebanon. Once roasted, it releases notes of hazelnut which will enchant breads, fish, avocados, mangos and roast apples.



SÉSAME FAÇON KIMCHI
SESAME SEED WITH KIMCHI
TEEPSESKIMCHI / VEPSESKIMCHI

Ces graines de sésame aux notes coréennes sont à saupoudrer sur vos poissons grillés, vos nouilles, plat de riz ou volailles. Le kimchi est un met traditionnel coréen, fait de piments et de légumes fermentés dans de la saumure. Ces graines de sésame au kimchi sont un clin d'œil à un incontournable de la cuisine coréenne.

These sesame seeds with Korean notes have to be sprinkled on your grilled fish, noodles, rice dish or poultry. Kimchi is a traditional Korean dish, made of peppers and vegetables fermented in brine. These sesame seeds with kimchi are a nod to a Korean culinary staple.



SÉSAME NOIR
BLACK SESAME

Sesamum indicum
TEEPSESNOR / VEPSESAMNOIR500

Cette variété de sésame à l'arôme prononcé est très utilisée en Asie, saupoudrée sur les nouilles, les salades de choux ou mixée en pâte pour aromatiser glaces et pâtisseries.

This variety of sesame with its distinctive aroma is widely used in Asia, sprinkled over noodles, cabbage salads or mixed into a paste to flavour ice creams and pastries.



SÉSAME TORRÉFIÉE graine
ROASTED SESAME seed

Sesamum indicum
TETOSSESDORE / VTOEPSESDORE

Arômes : noisette.

Usages : pains, poissons, avocats, mangues.

Flavours: hazelnut.

Uses: bread, fish, avocado, mango.



Graines



CHIA graines

CHIA seed

Salvia hispanica

TEHEGRCHIA / VHEGRCHIA

Graine qui a donné son nom à l'état mexicain du Chiapas. Aliment de base des Aztèques, elle s'accorde à merveille avec une salade estivale, un smoothie maison, ou des fruits exotiques.

This seed gave its name to the Mexican state of Chiapas. It was a staple food of the Aztec people and is delicious with summer salads, home-made smoothies, or exotic fruits.



COURGE, graine

PUMPKIN seed

Cucurbita maxima

VEPGRAINCOURG500

Délicieuses à l'apéritif avec leur petit goût de noisette, ces graines de courge sont également une source de protéines et de fibres.

These pumpkin seeds are delicious as a snack with their subtle hazelnut taste and are also a great source of protein and fibre.



LIN BRUN, graine

BROWN LIN seed

Linum usitatissimum

VEPLINBRUN500

Une graine aux multiples bienfaits et aux arômes de noisette qui s'ajoute à l'envie dans les pâtes à pizza et les salades.

A seed with multiple benefits and nutty flavors that can be added to pizza doughs and salads.



PAVOT BLEU graine

BLUE POPPY seed

Papaver somniferum

TEEPPAVBLEU / VEPPAVBL500

Issue du pavot à opium, cette petite graine possède un léger goût de noisette et un croquant qui égayeront vos sauces, vos pains et pâtisseries ou salades de fruits blancs !

These crunchy seeds, from the opium poppy, with their gentle taste of hazelnut will brighten up your sauces, breads, pastries and fruit salads!



SACHA INCHI GRILLÉE NATURE graine

NATURAL ROASTED SACHA INCHI seed

Plukenetia volubilis

VEPGRAINSACHANATUR

La cacahuète des Incas est remarquable pour sa valeur nutritive et son goût délicieux.

The peanut of the Incas is remarkable for its nutritional value and its delicious taste.



SACHA INCHI GRILLÉE SALÉE graine

ROASTED SALTED SACHA INCHI seed

Plukenetia volubilis

VEPGRAINSACHASALE

La cacahuète des Incas est remarquable pour sa valeur nutritive et son goût délicieux.

The peanut of the Incas is remarkable for its nutritional value and its delicious taste.



SACHA INCHI TOM YAM, graine

SACHA INCHI TOM YAM seed

Plukenetia volubilis

VEPGRAINSACHATOM

La cacahuète des Incas est remarquable pour sa valeur nutritive et son goût délicieux. La recette Tom Yam apporte un goût pimenté.

The peanut of the Incas is remarkable for its nutritional value and its delicious taste. The Tom Yam recipe brings a spicy notes.



SARRASIN torréfié

BUCKWHEAT roasted

Fagopyrum esculentum

TETOSARRASIN / VTOEPSARRAS

Arômes : toasté, croustillant.

Usages : entremets, mousses, pâtisseries, cookies.

Aromas: toasted, crispy.

Uses: desserts, mousses, pastries, cookies.



TOURNESOL, graine

SUNFLOWER seed

Helianthus annuus

VEPGRAINTOURNES500

Pour optimiser les vertus nutritives de ces graines de tournesol décortiquées, il est préférable de les consommer non grillées et non salées.

To get the best nutritious value from these shelled sunflower seeds they are best eaten unroasted and unsalted.



Assemblages



ASSEMBLAGE DE GRAINES À ROUSSIR

BLEND OF SEEDS TO BE SCORCHED

VEPGRAIROU500

Cumin, fenugrec, MOUTARDE.

Cumin, fenugreek, MUSTARD.



GRAINES POUR SALADE : CLASSIQUE

SALAD SEEDS

TEHEGRSALADE / VHEGRAINSALAD

SESAME, graine de courge, lin brun, graine de tournesol.

SESAM, pumpkin seed, lin, sunflower seed.





GRAINES POUR SALADE : INSPIRATION KATMANDOU

SALAD SEEDS: KATHMANDU INSPIRATION TEHEGRKAT

Sésame doré (allergène), baie de Goji, pavot bleu, fenouil graine.
Roasted sesame (allergen), goji berry, blue poppy seed, fennel seed.



GRAINES POUR SALADE : INSPIRATION QUÉBEC

SALAD SEEDS: QUEBEC INSPIRATION TEHEGRACAD / VHEGRAINACADIE

Graine de courge, canneberge, graine de tournesol, moutarde.
Pumpkin seed, cranberry, sunflower seed, mustard.



Fruits secs



**BAIE DE GOJI
GOJI BERRY**

Lycium barbarum
TESUBAIEGOJI2 / VEPGOJI500

Une petite baie rouge à la saveur acidulée... Faites confire les baies de goji dans du sirop ou réhydratez-les. Elles colorent et subliment vos riz, yaourts et desserts. A small red berry with a tangy flavor... Cook goji berries in syrup or rehydrate them. They color and enhance your rice, yogurt and desserts.



**CANNEBERGE
CRANBERRY**

Vaccinium macrocarpon
TESUCANNEBERGE / VEPCANNEB500

Sucrées et acidulées, ces canneberges sont incomparables mélangées à des fruits secs, avec du porc, du veau ou dans vos muffins et cakes. Sweet and tangy, these cranberries are perfect mixed with dried fruit, pork, veal or in your muffins and cakes.



**ÉPINE VINETTE
BARBERRY**

Berberis vulgaris
TESUEPINVINET2 / VEPEPINVINET

Connu pour son goût acidulé, ce petit fruit sec égaie plats sucrés et salés ! Faites-le rissoler dans un beurre avant utilisation.

This dried fruit has an acidy taste which will liven up your sweet and savoury dishes ! Fry it in butter before using.





Terra Beligique
Civilisations et Gastronomie

*À la source des poivres, baies, graines
et autres féticules sauvages ...*



Terra Beligique
Mélange foie gras
Foie gras mix
France
100g



LES COFFRETS ET ACCESSOIRES

Gift boxes and accessories

OBJETS DE TABLE ET ACCESSOIRES
Tableware and accessories

COFFRETS COLLECTION INITIATION
Discovery boxes

COFFRETS COLLECTION DÉCOUVERTE
Discovery collection

COFFRET COLLECTION PRESTIGE
Boxe of the moment

Une série de coffrets et d'accessoires à offrir, afin d'agrémenter les tables et cuisines des outils nécessaires à la bonne utilisation des épices !

A series of giftboxes and accessories to offer, in order to decorate tables and kitchens with the tools necessary for the proper use of spices!

OBJETS DE TABLE ET ACCESSOIRES

TABLEWARE AND ACCESSORIES

Moulins

Incontournables des bonnes tables, nos moulins à poivre et à sel possèdent un mécanisme en céramique. Les avantages : un ustensile unique utilisable à la fois pour des grains de poivre ou sel ; plus dur que l'acier, sans usure ni corrosion ; réglable de la poudre fine aux grains.

Moulin fabriqué en acier inoxydable et en acrylique de haute qualité, permettant d'apprécier la couleur du sel ou du poivre proposé.

Le broyeur est lui en céramique et résiste à tous types de grains, à l'humidité ainsi qu'aux huiles essentielles contenues dans les épices.

Breveté et garanti 25 ans, le broyeur offre 6 moutures différentes : du grossièrement moulu (6) à la poudre fine (1).



Our pepper and salt mills are a must for every table and kitchen. Its ceramic mechanism makes it a unique mill that can be used for both salt and pepper; stronger than steel, avoiding corrosion; adjustable from fine powder to grains. The grinder is made of stainless steel and high quality acrylic, allowing to appreciate the color of the salt or pepper offered. Patented and guaranteed for 25 years, the grinder offers 6 different grinds: from coarse grind (6) to fine powder (1).



MOULIN DIAMANT DE SEL
DIAMOND SALT MILL
TEOBMOULDS



MOULIN ASSEMBLAGE 3 POIVRES
3 PEPPERS MIX MILL
TEOBMOULP3P



MOULIN POIVRE BLANC DE PENJA
WHITE PENJA PEPPER
TEOBMOULPB



Mortiers

L'outil idéal du cuisinier !

Utilisez ces mortiers pour découvrir le vrai parfum des épices entières. Les qualités aromatiques des poivres moulus au mortier seront sublimées, les saveurs exhaussées. Idéals pour moudre, hacher, broyer, marteler, mixer ou concasser les poivres, les baies, les graines et autres follicules sauvages...

The ideal tool for the cook!

Use these mortars to discover the true aromas of whole spices. The aromatic qualities of the peppers ground in the mortar will be sublimated, the flavors heightened. Ideal for grinding, chopping, pounding or crushing peppers, berries, seeds and other wild follicles ...



MORTIER " PLUTOS "

"PLUTOS" MORTAR

ZHMORTIERPLUTOS

Mortier pilon en granit.
Granite mortar and pestle.



MORTIER MARS

MARCH GRINDER

ZHMORTIERMARS

Mortier en marbre.
Marble mortar.



MORTIER EN PORCELAINE

PORCELAIN MORTAR

ZHMORTIERPORCE

Petit mortier en porcelaine.
Diamètre 7 cm, hauteur 4 cm
Small porcelain mortar.
Diameter 7 cm, height 4 cm



MORTIER MORSER

MORSER MORTAR

ZHMORTIERMORSER

Mortier en fonte, manche du pilon en bois de hêtre.
Iron mortar, beech wood pestle handle.



MORTIER GRINDER

GRINDER MORTAR

ZHMORTIERGRINDER

Grinder en fonte, couvercle en bois de hêtre.
Iron grinder, beech wood cover.

Livre



TERRE DE POIVRES - 2^{de} ÉDITION THE LAND OF PEPPERS - 2nd EDITION MKLIVRE

Qu'est-ce qu'une épice ? Qu'appelle-t-on un poivre ? D'où viennent les différents poivres ? Quelles saveurs dégagent-ils ? Quels usages peut-on en faire ? Alliant la rigueur de l'herbier, le vocabulaire de la dégustation, l'exotisme des voyages et la gourmandise des plats, ce livre satisfait toutes les envies et curiosités.

Un beau livre pour tous les gourmands en quête de nouvelles saveurs et de voyages.

316 pages

After all, what is a spice? What do we call a pepper? Where do all these different peppers come from? What flavours do they release? How can they be best used? With the precision of a herbarium, mouthwatering culinary terms, the adventure of world travel and the indulgence of delicious food, this book will fulfill your gastronomic fancies and answer all your questions!

A fine book for all gourmets in search of new flavours and culinary expeditions.

316 pages



COFFRETS COLLECTION INITIATION DISCOVERY BOXES

Une collection de 9 coffrets thématiques, pour cuisiner FACILEMENT et RAPIDEMENT les épices.

À offrir ou à s'offrir, pour démystifier l'usage des épices !

A collection of 9 thematic giftboxes, to cook with spices EASILY and QUICKLY.

To give as a gift or to treat yourself, to demystify the use of spices!

Des astuces d'utilisation
derrière chaque coffret

Tips for use, behind each box



1 flashcode renvoyant
vers les recettes en vidéos
1 flashcode referring to video recipes

LA DANSE DES CURRY

CURRY DANCE

TEOBCOFCURRY3

Des curry faciles et express, pour s'initier aux saveurs chaudes et envoûtantes de ces mélanges venus d'Orient et d'Asie. Jaune, rouge vert... Avec ce coffret, apprenez à les choisir et à les cuisiner avec la recette du curry express proposée derrière le coffret.

- Curry vert
- Curry rouge
- Curry de Madras

Easy and quick! A giftbox to learn about the warm and bewitching flavors of curry. Yellow, red, green... With this box, learn how to choose them and to cook them with recipe ideas at the back of the box.

- Green curry
- Red curry
- Madras curry mix



LES 3 FANTASTIQUES

THE FANTASTIC 3

TEOBCOF3BEST

Vous souhaitez une cuisine originale, exotique mais facile à réaliser ? Grâce à ce coffret, qui regroupe les 3 grands fantastiques de la maison Terre Exotique, vous pourrez transformer vos recettes les plus simples en mets savoureux, simplement et rapidement. Un coffret parfait pour s'initier aux épices !

- Poivre blanc de Penja
- Fleur de sel aux épices grillées
- Mélange du trappeur

Do you want an original, exotic but easy to cook cuisine? Thanks to this giftbox, which includes the 3 great fantastic of the Terre Exotique collection, you will be able to transform your simplest recipes into tasty dishes, simply and quickly. A perfect giftbox to learn about spices!

- White Penja pepper
- Fleur de sel with roasted spices
- Trappeur blend



ÉPICES EN FÊTES

FESTIVE SEASON

TEOBCOFFESTIF

Comment sublimer vos repas et leur donner un air de fête ? En ajoutant une pincée d'épices parfaitement choisies ! Retrouvez au dos de ce coffret une sélection de recettes pour un repas festif ET facile.

- Diamant de sel à la truffe
- Assemblage pour foie gras
- Poivre à huître

How can you make your meals tastier and give them a festive air? By adding a pinch of perfectly chosen spices! In this giftbox you will find a selection of recipes for a festive and easy to cook meal.

- Diamond salt with summer truffle
- Foie gras spice blend
- Oyster pepper



RACLETTE AU SOMMET

WINTER AND CHEESE SPICES

TEOBCOFRACLETTE

1 coffret, 3 épices, pour réinventer vos plus grands classiques de l'hiver : soirées raclettes, fondues et compagnie !

- Ail des ours
- Poivre du fromager
- Cumin

1 box, 3 spices, to revamp your greatest winter classics: raclette evenings, fondues and so on!

- Bear's garlic
- Cheesemaker pepper
- Cumin



IL ÉTAIT UN FOIE GRAS

FOIE GRAS GIFTBOX

TEOBCOFFOIEG3

Dans le foie gras, tout est dans l'art de la préparation ET de l'assaisonnement ! Avec ce coffret nous vous proposons 4 recettes et 3 épices différentes, soit 12 bonnes raisons de se régaler, le tout FACILEMENT ! Parfait pour s'initier aux épices.

- Assemblage pour foie gras
- Sel du vigneron
- Assemblage cinq baies

When it comes to foie gras, it's all about the art of preparation and seasoning! With this box we offer you 4 recipes and 3 different spices, that is 12 good reasons to enjoy yourself, all EASILY! Perfect for an introduction to spices.

- Foie gras spice blend
- Vigneron salt
- Five peppercorns blend



SECRET DE PÂTISSIER

PASTRY SECRET

TEOBCOFPATIS

Un coffret contenant 3 épices incontournables pour donner des saveurs exotiques à vos créations pâtisseries !

- Fève tonka
- Assemblage pour spéculoos
- Orange en poudre

A giftbox containing 3 essential spices to give exotic flavors to your pastry creations!

- Tonka bean
- speculoos spice blend
- Orange powder



GRAIN DE FOLIE DANS LA SOUPE

SPICES FOR SOUPS

TEOBCOFSOUP

Quel est le point commun entre les soupes et les voyages ? Les deux font grandir ! Parcourez le monde depuis votre bol, grâce à ces 3 assemblages d'épices ! À saupoudrer dans n'importe quelle soupe, ils ont été imaginés depuis des souvenirs de voyages afin d'apporter une touche thaïe, marocaine, ou encore un air de retour du potager, dans vos potages pour le plaisir des papilles !

- Épices pour soupe du potager
- Épices pour soupe Merzouga
- Épices pour soupe Sukhotai

What do soups and travel have in common? Both make you grow! Travel the world from your bowl, thanks to these 3 spice blends! To be sprinkled in any soup, they have been imagined from memories of travels in order to bring a Thai or Moroccan touch, or even a touch of homecoming for the pleasure of your taste buds!

- Vegetables seasoning for soup
- Merzouga seasoning for soup
- Sukhotai seasoning for soup



BBQ PARTY

BBQ PARTY

TEOBCOFBBQ

BBQ, plancha, grillades, brochettes... Grand amateur de grill vous rêvez d'assaisonnements originaux ? Laissez-vous guider. Retrouvez avec ce coffret 4 recettes de marinades et de RUBS.

- Cajun
- Assemblage rubs mexicain
- Chimichurri patagonico

BBQ, plancha, grills, brochettes... you dream of original seasoning? Let us guide you. Find with this giftbox 4 recipes of marinades and RUBS.

- Cajun
- Mexican spice rubs
- Chimichurri patagonico



APÉRITIFS ET TAPAS

APPETIZERS AND TAPAS

TEOBCOFTAPAS

Quoi de mieux que de réaliser ses sauces apéritives et ses tapas soi-même ? Vive le DIY* ! Pour le plaisir du goût et le plaisir de dire : « c'est moi qui l'ai fait ! »

- Assemblage pour guacamole
- Assemblage pour tzatziki
- Assemblage zathar

What is better than making your tapas yourself? Long live the DIY*! For the pleasure of taste and the pleasure of saying: "I made it myself!"

- Guacamole spice blend
- Tzatziki spice blend
- Zathar seasoning blend



*DIY : Do It Yourself / Fait soi-même

COFFRETS COLLECTION DÉCOUVERTE DISCOVERY COLLECTION

CALENDRIER DE L'AVENT ADVENT CALENDAR TEOBCOFAV2

Avec cette jolie boîte aux couleurs de la marque, Terre Exotique vous propose de découvrir durant le mois de décembre un produit de notre collection. Une formidable idée pour se lancer dans la cuisine aux épices, et découvrir la collection Terre Exotique

Composition :

Coffret premium en carton métallisé contenant :

- 24 épices / poivres / sels / sucres
- leurs flyers de présentation donnant chacun 2 idées recettes

With this elegant giftbox, Terre Exotique offers you to discover, each day of Advent time, a product of its collection. Its hermetic bag ensures the best quality and freshness of the product.

An ideal initiation for your clients to cooking with spices and to discover or re-discover the Terre Exotique range.

Description:

A premium cardboard giftbox containing:

- 24 references of spices, salts, sugars & peppers
- A presentation flyer with recipe' ideas for each reference.



LES INCONTOURNABLES

ESSENTIAL GIFT BOX

TEOBCOFFINCONTOURN

Un cadeau qui illustre formidablement les civilisations et la gastronomie, maîtres mots de la maison Terre Exotique.

Terre Exotique vous présente dans ce merveilleux écrin une sélection minutieuse de ses plus belles références. Au gré de ce formidable coffret, savourez des épices finement sélectionnées, appréciez leur merveilleuse histoire, laissez-vous séduire par nos inspirations culinaires.

Composition :

- 24 références
- Coffret

A wonderful gift to discover the gastronomic delights of civilisations from around the globe!

This attractive gift box contains a careful selection of Terre Exotique's very best products. Prise open this wondrous gift box to discover our carefully selected spices, marvel at the story behind each spice and be inspired by our culinary tips and recipes.

Description:

- 24 references
- Boxed set

COFFRET COLLECTION PRESTIGE

BOXE OF THE MOMENT

Ce coffret a été conçu initialement pour nos chefs partenaires qui souhaitent un coffret transportable et élégant, permettant d'emporter toujours avec eux leurs produits préférés.

This premium giftbox was designed for our chef friends. They were looking for an elegant yet easy to carry suitcase, to take their favorite spices wherever they go.

TEVAL001
VALISE DU CHEF
CHEF' SUITCASE



Développé comme une valise, ce coffret bois contient :

- Un mini mortier en porcelaine
- 1 pot de baie timur (40g)
- 1 pot de poivre blanc de Penja IGP (70g)
- 1 pot de poivre voatsiperifery (50 g)
- 1 pot de poivre noir de Kampot IGP (70 g)
- 1 pot de fleur de sel aux épices grillées (90g)
- 1 pot de mélange du trappeur (70 g)
- 1 pot de curry de madras (60 g)
- 1 pot de pimentón fumé (60 g)
- 1 pot de curry vert thaï (45 g)
- 1 pot de diamant de sel aromatisé à la truffe d'été (60 g)

This giftbox has a suitcase design and is made of wood. It contains:

- 1 small porcelain mortar
- 1 timur berry (40g)
- 1 white Penja pepper PGI (70g)
- 1 voatsiperifery pepper (50 g)
- 1 black Kampot pepper PGI (70 g)
- 1 fleur de sel with roasted spices (90g)
- 1 trapper spice blend (70 g)
- 1 Madras curry (60 g)
- 1 smoked pimentón (60 g)
- 1 green curry (45 g)
- 1 diamond salt flavoured with summer truffle (60 g)

À la source des poivres, baies, graines et autres follicules sauvages...



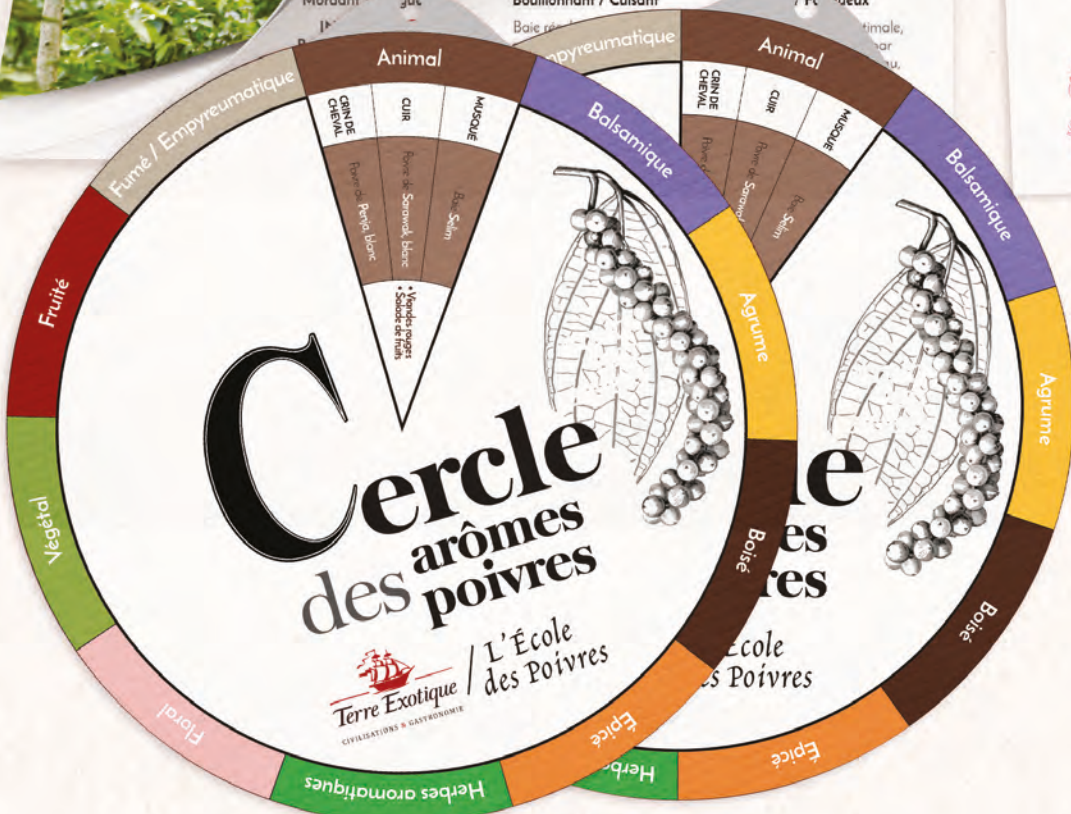
Terre Exotique

CIVILISATIONS & GASTRONOMIE

TERRE DE POIVRES



Terre Exotique
CIVILISATIONS & GASTRONOMIE





LES SUPPORTS

Supports

POUR OFFRIR
To offer

POUR S'INSTRUIRE
To learn

Pour offrir ou pour s'instruire, Terre Exotique a développé un grand nombre de supports pour présenter le monde fascinant des poivres et épices. Découvrez l'ensemble des outils mis à disposition pour faire de vous et vos proches les prochains experts de la piperologie !

As a gift or for education, Terre Exotique has developed a large number of tools to present the fascinating world of peppers and spices. Discover all the tools at your disposal to make you and your friends and customers the next experts in piperology!



Exotique
GASTRONOMIE



Pour offrir

To offer

COFFRET TERRE EXOTIQUE

TERRE EXOTIQUE SET

5111RECTANGLENOIR

7110CALE6POTS

Élégante boîte en carton plein soft touch avec dorure à chaud.

Ce coffret est livré avec une cale permettant de présenter de façon élégante 6 de nos boîtes métal.

Dimension : 18*20*8 cm

This box is delivered with a wedge to present 6 of our tins in an elegant way.

Elegant full cardboard giftbox with soft touch gilding.

Dimension: 18*20*8 cm



COFFRET TRIO POUR 3 BOÎTES TERRE EXOTIQUE

CARDBOARD EMPTY GIFT BOX

5111COFFRETTRIOVID

Coffret vide en carton permettant de mettre en valeur 3 boîtes de la collection.

Dimensions : 18,5*12,5*6 cm

Empty box in cardboard allowing to put 3 tins of the collection.

Dimensions: 18.5*12.5*6 cm

SAC AVEC ANSES

BAG WITH HANDLES

MKSACTEGM / MKSACTEPM

Un sac en papier, à fond plat et avec anses.

Dimensions : 32*11*25 cm
20*10*22 cm

A paper bag, with flat base and handles

Dimensions: 32*11*25 cm
20*10*22 cm



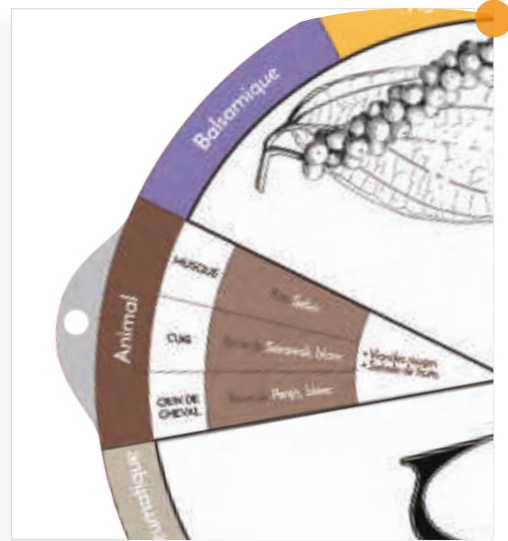
Pour s'instruire To learn



CERCLE DES ARÔMES DES POIVRES PEPPER AROMAS DISK MKCERCLE

Le cercle des arômes des poivres
En un clin d'oeil, retrouvez les typicités aromatiques
des plus grands crus de poivres ainsi que des idées
d'associations en cuisine.

The pepper aromas wheel
In the blink of an eye, find the aromatic typicity of the
greatest peppers as well as ideas of pairings in cooking.



LE CERCLE DES ASSEMBLAGES SPICE BLEND DISK MKCERCLE1

Le cercle des assemblages
L'outil indispensable à avoir dans sa cuisine. Cette roue
des épices propose des associations culinaires pour
réaliser d'aromatiques marinades aux inspirations
exotiques : africaines, créoles, asiatiques, orientales...
34 assemblages du monde répertoriés, avec leurs
typicités aromatiques et leur force pimentée.
5 astuces recettes détaillées (boeuf grillé, porc en
marinade, poulet aux épices, poisson en papillote,
légumes poêlées).

The spice blend wheel
The essential tool to have in your kitchen. This spice
blend wheel offers culinary combinations to create
aromatic marinades with exotic inspirations. 34 spice
blends of the world listed, with their aromatic typicity
and their spicy strength. 5 detailed recipe tips (Grilled
beef, marinated pork, spicy chicken, fish en papillote,
pan-fried vegetables).





LA CARTE DES POIVRES

PEPPER CARD

MKCARTEPOIVRE / MKCARTEPOIVREA

Conçue à la manière d'une carte des vins, 20 grands crus de poivres et de baies poivrées présentés : nom botanique, origine, notes aromatiques, conseils d'utilisation.

Parfait pour présenter les poivres en magasin ou pour servir de guide à la sélection.

Designed in the manner of a wine list. 20 great peppers and berries presented: botanical name, origin, aromatic notes, use' advice. Perfect for presenting peppers in stores or as a guide.



CARTES POSTALES AVEC ÉCHANTILLONS

POSTAL CARDS WITH SAMPLES

MKECH

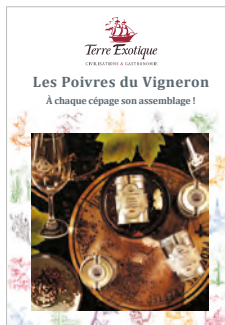
Clins d'oeil au voyage : la carte postale.

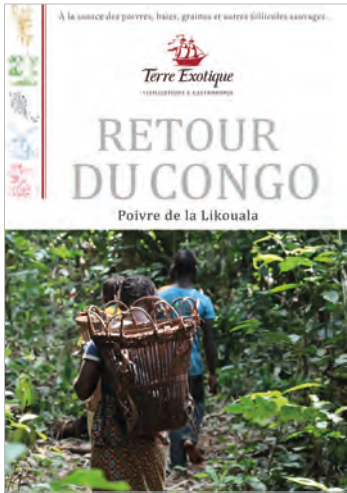
À la suite de nos différentes visites auprès de nos producteurs, nous éditons régulièrement des cartes postales à distribuer. Accompagnées d'un échantillon elles permettent de découvrir un produit, une culture culinaire.

- Carte curry
- Carte poivres du vigneron
- Carte poivre voatsiperifery
- Carte poivre à huître
- Carte Timur
- Carte Cajun

Following our various visits to our producers, we regularly publish postcards. Accompanied by a sample, they help you to discover a product, a culinary culture.

- Curry card
- Winemaker's pepper blend card
- Voatsiperifery pepper card
- Oyster pepper card
- Timur card
- Cajun card





LES GAZETTES DE TERRE EXOTIQUE
TERRE EXOTIQUE'S GAZETTES

MKGAZETTE

Éditées à la manière de guides pratiques thématiques, retrouvez l'essentiel des informations à connaître par gamme.

- Les currys
- Terre de poivres
- Assemblages du monde
- Piments
- Vanilles
- Retour d'Iran
- Retour du Congo

Published in the form of practical thematic guides, you will find the essential information you need to know by range.

- Curries
- Land of peppers
- Spice blends
- Peppers
- Vanilla
- Return from Iran
- Return from Congo



Les affiches

Posters

ARBRE TAXONOMIQUE
TAXONOMIC TREE
MKPOSTARBRECANSON

Dimensions : format A3.

Dimensions: A3 format.



CHARTRE DE NOS 10 ENGAGEMENTS OUR 10 COMMITMENTS CHARTER

MKENGAGEMENTSA3
 Dimensions : format A3.
 Dimensions: A3 format.



AFFICHE ÉOLE EOLE POSTER

MKAFFICHEEOLEA3
 Dimensions : format A3.
 Dimensions: A3 format.



Index produits

ADVIEH.....	35	BAIE DE SZECHUAN VERTE.....	25
AFFICHE ÉOLE.....	135	BAIE DE TASMANIE.....	26
AGAR-AGAR EN POUDRE.....	70	BAIE DU BHOUTAN.....	25
AIL DES OURS biologique.....	105	BAIE MA KHAEN.....	26
AIL NOIR.....	107	BAIE ROSE.....	25
AIL semoule.....	107	BAIE SANSHO.....	25
ANETH biologique.....	105	BAIE SELIM.....	25
ANIS VERT.....	44	BAIE TIMUR BIOLOGIQUE.....	25
ANIS VERT poudre.....	49	BAIE VERVEINE.....	25
APÉRITIFS ET TAPAS.....	125	BAOBAB poudre.....	50
ARAWAK, Pérou, Arabica biologique.....	99	BASILIC.....	105
ARBRE TAXONOMIQUE.....	135	BASILIC SACRÉ biologique.....	105
ARGAN huile biologique.....	91	BBQ PARTY.....	125
ASSEMBLAGE ARRABIATA.....	39	BERBERÉ.....	36
ASSEMBLAGE AYURVÉDIQUE BIOLOGIQUE.....	35	BERGAMOTE poudre biologique.....	73
ASSEMBLAGE CAJUN.....	35	BLEUET pétales.....	113
ASSEMBLAGE CINQ BAIES.....	29	BOIS D'INDE feuilles.....	107
ASSEMBLAGE CINQ ÉPICES.....	35	BOUQUET GARNI biologique.....	106
ASSEMBLAGE CINQ SAVEURS CRÉOLE.....	35	CALENDRIER DE L'AVENT.....	126
ASSEMBLAGE DE GRAINES À ROUSSIR.....	116	CANNEBERGE.....	117
ASSEMBLAGE DES ABORIGÈNES.....	35	CANNELIER feuilles.....	107
ASSEMBLAGE DES INDIENS MAPUCHE.....	35	CANNELLE bâton.....	45
ASSEMBLAGE D'INSPIRATION MAYA.....	35	CANNELLE poudre.....	49
ASSEMBLAGE DU BOUCHER.....	39	CARDAMOME NOIRE.....	45
ASSEMBLAGE DU POISSONNIER.....	39	CARDAMOME VERTE.....	45
ASSEMBLAGE KEFTA.....	35	CARTES POSTALES AVEC ÉCHANTILLONS.....	133
ASSEMBLAGE POUR COURT-BOUILLON.....	39	CARVI NOIR.....	45
ASSEMBLAGE POUR FOIE GRAS.....	39	CERCLE DES ARÔMES DES POIVRES.....	132
ASSEMBLAGE POUR GRAVLAX AU TIMUR.....	39	CHÁI CLASSIQUE.....	97
ASSEMBLAGE POUR GUACAMOLE.....	39	CHÁI DÉTOX.....	97
ASSEMBLAGE POUR LAIT D'OR.....	35	CHÁI DIGESTION.....	97
ASSEMBLAGE POUR LÉGUMES.....	39	CHARTRE DE NOS 10 ENGAGEMENTS.....	135
ASSEMBLAGE POUR PAËLLA.....	39	CHIA graines.....	116
ASSEMBLAGE POUR PAIN D'ÉPICES.....	39	CHIMICHURRI PAMPEANO.....	106
ASSEMBLAGE POUR POTATOES.....	39	CHIMICHURRI PATAGONICO.....	106
ASSEMBLAGE POUR POULET RÔTI.....	39	CH'TI CURRY.....	36
ASSEMBLAGE POUR RHUM ARRANGÉ.....	97	CHUTNEY DE MANGUE AU POIVRE DE PENJA.....	89
ASSEMBLAGE POUR SPÉCULOOS.....	40	CIBOULETTE.....	105
ASSEMBLAGE POUR TZATZIKI.....	40	CITRON JAUNE séché.....	108
ASSEMBLAGE POUR VIN CHAUD.....	97	CITRONNELLE en copeaux.....	105
ASSEMBLAGE QUATRE ÉPICES.....	35	CITRON NOIR séché.....	108
ASSEMBLAGE RUBS MEXICAIN.....	40	CITRON VERT poudre biologique.....	73
ASSEMBLAGE SATAY.....	35	CLOU DE CANNELIER.....	45
ASSEMBLAGE STEAKHOUSE.....	40	CLOUS DE GIROFLE.....	45
ASSEMBLAGE TEX-MEX.....	36	COCO huile vierge biologique.....	91
ASSEMBLAGE TROIS POIVRES.....	29	COFFRET TERRE EXOTIQUE.....	130
ASSEMBLAGE WASABI.....	36	COFFRET TRIO POUR 3 BOÎTES TERRE EXOTIQUE.....	130
ATITLÁN, Guatemala, Arabica biologique.....	99	COLOMBO.....	36
BADIANE ÉTOILÉE.....	44	COMBAVA feuilles.....	107
BADIANE poudre.....	49	COMBAVA poudre.....	73
BAIE DE CHILOÉ.....	25	CONDIMENT DE FIGUE AU POIVRE DE PENJA.....	89
BAIE DE GENIÈVRE.....	44	CONFIT D'ANANAS AU POIVRE DE PENJA.....	89
BAIE DE GOJI.....	117	CONFIT DE POIRES AU POIVRE DE PENJA.....	89
BAIE DE LA JAMAÏQUE.....	26	CONFIT D'OIGNON AU MASSALÉ.....	89
BAIE DE LA PASSION.....	25	CORIANDRE.....	45
BAIE DES BATAK.....	25	CORIANDRE BIOLOGIQUE poudre.....	49
BAIE DES MARAIS.....	45	CORIANDRE torréfiée.....	51
BAIE DES MOINES.....	25	COURGE, graine.....	116
BAIE DE SZECHUAN ROUGE.....	25	CUMIN.....	45

CUMIN BIOLOGIQUE poudre.....	49
CUMIN torréfié.....	51
CURCUMA BIOLOGIQUE poudre.....	49
CURCUMA entier	45
CURRY BRETON (étiquette 100 % bretonne).....	36
CURRY DE MADRAS.....	36
CURRY feuilles.....	107
CURRY NOIR TORRÉFIÉ	36
CURRY RENDANG	36
CURRY ROUGE	36
CURRY VERT	36
DIAMANT DE SEL À LA TRUFFE D'ÉTÉ, AROMATISÉ	59
DIAMANT DE SEL AU PIMENT D'ESPELETTE	59
DIAMANT DE SEL AUX ÉPICES GRILLÉES	59
DIAMANT DE SEL AUX HERBES SAUVAGES.....	59
DIAMANT DE SEL (cristaux pour moulin)	63
DIAMANT DE SEL en bloc	63
DIAMANT DE SEL et sa râpe.....	63
DIAMANT DE SEL poudre.....	63
DUKKAH	37
EAU DE FLEUR D'ORANGER.....	69
EAU DE ROSE BIOLOGIQUE.....	69
ÉCHALOTE deshydratée.....	108
ÉPICES EN FÊTES.....	123
ÉPICES GRILLÉES CONCASSÉES	37
ÉPINE VINETTE.....	117
EXTRAIT DE VANILLE.....	69
FENOUIL graine	45
FENUGREC	45
FÈVE DE CACAO	46
FÈVE TONKA BIOLOGIQUE	46
FÈVE TONKA moulue	49
FLEUR DE SEL À L'AIL DES OURS.....	59
FLEUR DE SEL À LA VANILLE.....	59
FLEUR DE SEL AU CÉLERI	59
FLEUR DE SEL AU GINGEMBRE	59
FLEUR DE SEL AU PIMENT D'ESPELETTE	59
FLEUR DE SEL AU POIVRE DE PENJA.....	59
FLEUR DE SEL AU POIVRE VOATSIPERIFERY.....	59
FLEUR DE SEL AU SAFRAN	59
FLEUR DE SEL AUX ALGUES.....	59
FLEUR DE SEL AUX CINQ SAVEURS CRÉOLES.....	60
FLEUR DE SEL AUX ÉPICES GRILLÉES	60
FLEUR DE SEL AUX ZESTES DE CITRON VERT	60
FLEUR DE SEL AU ZESTE DE YUZU.....	59
FLEUR DE SEL DE CAMARGUE.....	64
FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE IGP	64
FLEUR DE SEL DE L'ÎLE DE RÉ.....	64
FLEUR DE SEL DE NOËL.....	60
FLEUR DE SEL DE NOIRMOUTIER.....	64
FLEUR DE SEL DU PORTUGAL	64
FLEUR DE SEL NATURE.....	64
FOND DE FUMET DE POISSON.....	85
FOND DE VEAU.....	85
FOND DE VOLAILLE.....	85
GALANGA racine coupée.....	49
GARAM MASSALA	37
GELÉE DE PIMENT D'ESPELETTE	55
GINGEMBRE BIOLOGIQUE poudre	49
GIVRE DE SEL.....	63
GOMASIO	37
GOMME ARABIQUE	70
GRAIN DE FOLIE DANS LA SOUPE	125
GRAINES D'ACACIA torréfiées moulues.....	51
GRAINES DE LA PAIX	46
GRAINES POUR SALADE : CLASSIQUE.....	116
GRAINES POUR SALADE : INSPIRATION KATMANDOU.....	117
GRAINES POUR SALADE : INSPIRATION QUÉBEC.....	117
GROS SEL DE L'ÎLE DE RÉ	64
GRUÉ DE CACAO.....	69
HARISSA.....	55
HERBES DE PROVENCE.....	106
HIBISCUS.....	113
HUILE DE PÉPINS DE RAISIN AROMATISÉE À LA TRUFFE	91
HUILE D'OLIVE AU BASILIC BIOLOGIQUE	91
HUILE D'OLIVE AU CITRON FRAIS	91
HUILE D'OLIVE AU PAMPLEMOUSSE.....	91
HUILE D'OLIVE THAÏ	91
IL ÉTAIT UN FOIE GRAS	124
IYOKAN écorces confites	73
JASMIN fleurs.....	113
KAÀPEH, Mexique, Arabica biologique.....	99
KAÀPEH, Mexique, Arabica décaféiné biologique.....	101
KAÀPEH, Mexique, Arabica moulu biologique	101
KARI-BREST	37
KORORIMA graine.....	46
LA CARTE DES POIVRES.....	133
LA DANSE DES CURRY	123
LAURIER bouquet sauvage biologique.....	107
LAVANDE BLEUE.....	113
LE CERCLE DES ASSEMBLAGES	132
LES 3 FANTASTIQUES	123
LES GAZETTES DE TERRE EXOTIQUE	134
LES INCONTOURNABLES	126
LIN BRUN, graine.....	116
MACIS DE MUSCADE.....	46
MANDARINE poudre biologique	73
MASSALÉ DOUX	37
MASSALÉ PIMENTÉ.....	37
MÉLANGE D'HERBES SAUVAGES	106
MÉLANGE DU TRAPPEUR.....	40
MÉLANGE TAJINE MROUZIA.....	40
MENTHE CISELÉE.....	105
MOMASÉ, Papouasie, Arabica biologique	101
MORTIER GRINDER	121
MORTIER MARS.....	121
MORTIER MORSER.....	121
MORTIER " PLUTOS "	121
MOULIN ASSEMBLAGE 3 POIVRES	120
MOULIN DIAMANT DE SEL.....	120
MOULIN POIVRE BLANC DE PENJA	120
MOUTARDE À LA TRUFFE (2 %).....	88
MOUTARDE AU MÉLANGE DU TRAPPEUR.....	88
MOUTARDE AUX ÉPICES GRILLÉES.....	88
MOUTARDE BLONDE graine	46
MUSCADE NOIX ET MACIS.....	46
MYRTE CITRONNÉE	105

Index produit

NOISETTE huile vierge biologique.....	91
NOIX DE MUSCADE.....	46
NOIX DE MUSCADE moulue.....	50
NOIX huile vierge biologique	91
OLIVE huile vierge extra biologique, IGP Lesbos.....	91
ORANGE poudre biologique.....	73
ORIGAN biologique.....	105
ORIGAN DICTAME.....	105
PAPRIKA	53
PÂTE D'AIL.....	85
PÂTE DE COLOMBO	86
PÂTE DE CURRY INDIEN	86
PÂTE DE GINGEMBRE.....	85
PÂTE DE PIMENT VERT	55
PÂTE DE PISTACHE	69
PÂTE DE TANDOORI.....	86
PÂTE DE YUZU	85
PÂTE POUR TAJINE	86
PÂTE TEX-MEX.....	86
PAVOT BLEU graine.....	116
PÉPITES DE SUCRE D'ÉRABLE.....	75
PERLES DE SEL N°1	64
PERLES DE SUCRE.....	75
PERSILLADE À L'AIL DES OURS	106
PIERRE DE SEL grande	63
PIERRE DE SEL petite.....	63
PIMENT ANCHO en morceaux.....	54
PIMENT ANNEAUX DE FEU	54
PIMENT BASQUE.....	53
PIMENT CHEVEUX D'ANGE.....	54
PIMENT CHIPOTLE.....	54
PIMENT CHIPOTLE en morceaux.....	54
PIMENT D'ALEP, FLOCONS.....	53
PIMENT D'AMAZONIE.....	54
PIMENT DE CAYENNE poudre	53
PIMENT D'ESPELETTE AOP.....	53
PIMENT D'URFA FLOCONS	53
PIMENT HABANERO	54
PIMENT NAGA	54
PIMENT OISEAU.....	54
PIMENTÓN FUMÉ.....	53
PIMENT PEQUIN.....	54
PIMENT WIRI WIRI.....	54
POIVRE À HUÎTRES	29
POIVRE BLANC.....	23
POIVRE BLANC DE BAHIA	17
POIVRE BLANC DE KAMPOT IGP	17
POIVRE BLANC DE MALABAR	19
POIVRE BLANC DE MUNTOK.....	20
POIVRE BLANC DE NAM BÔ.....	22
POIVRE BLANC DE PENJA FUMÉ IGP	18
POIVRE BLANC DE PENJA FUMÉ IGP	29
POIVRE BLANC DE PENJA IGP	18
POIVRE BLANC DE PENJA MOULU IGP.....	18
POIVRE BLANC DE PENJA TORRÉFIÉ IGP	29
POIVRE BLANC DE SARAWAK IGP	22
POIVRE CUBÈBE	20
POIVRE D'ASSAM	19
POIVRE DE LA LIKOUALA	19
POIVRE DU FROMAGER.....	31
POIVRE DU VIGNERON, EXPRESSION CABERNET	31
POIVRE DU VIGNERON, EXPRESSION CHENIN.....	31
POIVRE DU VIGNERON, EXPRESSION GAMAY	31
POIVRE DU VIGNERON, EXPRESSION SAUVIGNON	31
POIVRE LONG DE JAVA	20
POIVRE NOIR	23
POIVRE NOIR DE BAHIA, ÉOLE	17
POIVRE NOIR DE BELEM	17
POIVRE NOIR DE KAMPOT IGP.....	17
POIVRE NOIR DE LAMPONG	20
POIVRE NOIR DE MADAGASCAR	21
POIVRE NOIR DE MALABAR	19
POIVRE NOIR DE MALABAR TORRÉFIÉ.....	29
POIVRE NOIR DE MATALE.....	22
POIVRE NOIR DE NAM BÔ.....	22
POIVRE NOIR DE PENJA IGP.....	18
POIVRE NOIR DE PHÚ QUOC.....	22
POIVRE NOIR DE SARAWAK IGP.....	22
POIVRE NOIR DE TELlichery	19
POIVRE NOIR DE WAYANAD	19
POIVRE NOIR DU KERALA	19
POIVRE NOIR DU VANUATU	22
POIVRE NOIR FUMÉ.....	29
POIVRE NOIR MOULU FINEMENT	23
POIVRE ROUGE DE BAHIA	17
POIVRE ROUGE DE DAK LAK	22
POIVRE ROUGE DE KAMPOT IGP.....	17
POIVRE ROUGE DE PHÚ QUOC.....	22
POIVRE ROUGE DES BOLOVENS BIOLOGIQUE.....	21
POIVRE TIMIZ	19
POIVRE VERT DÉSHYDRATÉ	19
POIVRE VERT EN SAUMURE ÉGOUTTÉ	21
POIVRE VERT FRAIS ET SALÉ.....	17
POIVRE VERT FRAIS ET SALÉ.....	29
POIVRE VERT LYOPHILISÉ	21
POIVRE VERT SALÉ DES CÔTES	21
POIVRE VOATSIPERIFERY	21
POIVRE VOATSIPERIFERY BLANC.....	21
POIVRE VOATSIPERIFERY MOULU	21
POIVRE VOATSIPERIFERY ROUGE.....	21
POMELO poudre biologique	73
PRALIN	69
PRALINÉ.....	69
PURÉE DE PIMENT D'ESPELETTE.....	55
RACLETTE AU SOMMET	124
RAIFORT poudre.....	50
RAZ EL HANOUT.....	37
RÉGLISSE Bâton.....	46
RÉGLISSE poudre.....	49
ROCOU Graine	46
ROMARIN.....	106
ROMARIN bouquet sauvage biologique.....	107
ROSE boutons	113
ROSE pétales	113
SAC AVEC ANSES	131
SACHA INCHI GRILLÉE NATURE graine.....	116
SACHA INCHI GRILLÉE SALÉE graine	116
SACHA INCHI TOM YAM, graine	116

SAFRAN FINE FLEUR filaments.....	47	SUCRE ROUX À LA VANILLE	75
SAFRAN NÉGUINE filaments	47	SUCRE ROUX AU GINGEMBRE.....	75
SAFRAN NEGUINE pistils	47	SUCRE ROUX AU POIVRE DE PENJA	75
SAFRAN poudre	49	SUL DE MINAS, Brésil, Arabica	99
SALADE DE FLEURS.....	113	SUL DE MINAS, Brésil, Arabica moulu.....	100
SALADE DE LA MER.....	108	SUMAC poudre	49
SARRASIN torréfié.....	116	SUPREMO, Colombie, Arabica	100
SAUCE PIQUANTE AU PIMENT D'ESPELETTE	55	TAHIN BIOLOGIQUE.....	85
SAUGE.....	106	TANDOORI MASSALA	37
SECRET DE PÂTISSIER.....	124	THÉ VERT MATCHA.....	97
SEL BLEU DE PERSE (cristaux pour moulin)	63	THYM bouquet sauvage biologique.....	107
SEL BLEU DE PERSE en poudre.....	63	TOLIMA, Colombie, Arabica biologique.....	100
SEL BLEU DE PERSE et sa râpe	63	TOMATE poudre biologique	108
SEL DE CHYPRE AU SAFRAN.....	60	TOURNESOL, graine.....	116
SEL FOU	60	VADOUVAN.....	37
SEL FUMÉ DES SALISH	60	VALISE DU CHEF	127
SEL HALEN MÔN.....	60	VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR.....	79
SEL HALEN MÔN FUMÉ.....	60	VANILLE DE PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE.....	79
SEL MARAS.....	64	VANILLE DE TAHITI.....	79
SEL NOIR.....	64	VANILLE DE TANZANIE	79
SEL ROUGE CRISTAUX	60	VANILLE D'OUGANDA.....	79
SEL ROUGE FIN.....	64	VANILLE DU MEXIQUE	79
SEL VIKING.....	60	VANILLE DU VANUATU	79
SÉSAME À LA PRUNE UMEBOSHI.....	114	VANILLE EN POUDRE DE MADAGASCAR.....	79
SÉSAME À LA SAUCE SOJA.....	114	VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE IGP	92
SÉSAME AU CURRY	115	WURITI, Honduras, Arabica biologique	100
SÉSAME AU WASABI, graine	115	YUZU écorces confites	73
SÉSAME AU YUZU graine.....	115	YUZU poudre	73
SÉSAME BLANC graine.....	115	YUZU zestes.....	73
SÉSAME FAÇON KIMCHI	115	ZATHAR.....	37
SÉSAME huile torréfié biologique	91		
SÉSAME NOIR.....	115		
SÉSAME TORRÉFIÉE graine.....	115		
SHICHIMI TOGARASHI.....	37		
SIDAMO, Éthiopie, Arabica biologique	100		
SIROP D'AGAVE À LA BAIE DE LA PASSION.....	70		
SIROP D'AGAVE À LA BAIE TIMUR	70		
SIROP D'AGAVE À LA VANILLE	70		
SIROP D'AGAVE AU POIVRE BLANC DE PENJA	70		
SIROP D'AGAVE AU POIVRE VOATSIPERIFERY	70		
SIROP D'AGAVE BIOLOGIQUE.....	76		
SIROP DE GLUCOSE	70		
SIROP D'ÉRABLE BIOLOGIQUE	76		
SOUCI pétales	113		
SOUPE "DUNES DE MERZOUGA"	40		
SOUPE "RETOUR DU POTAGER"	40		
SOUPE "RÊVERIE À SUKHOTAÏ".....	40		
SPIRULINE en poudre	108		
SUCRE AU CAMEL.....	76		
SUCRE DE FLEUR DE COCO	75		
SUCRE DE NOËL AUX ÉPICES DOUCES	76		
SUCRE DE PALMIER.....	75		
SUCRE MUSCOVADO	75		
SUCRE NOIR DE AMAMI OSHIMA.....	75		
SUCRE PÉTILLANT	76		
SUCRE ROUX.....	75		
SUCRE ROUX À LA CANNELLE.....	75		
SUCRE ROUX À LA FÈVE TONKA	75		
SUCRE ROUX À LA NOIX DE COCO	75		

Products index

3 PEPPERS MIX MILL.....	120	BLEND FOR MULLED WINE	97
ABORIGINAL BLEND	35	BLEND OF FIVE CRÉOLE FLAVOURS	35
ACACIA SEEDS ground roasted	51	BLEND OF SEEDS TO BE SCORCHED	116
ADVENT CALENDAR	126	BLUE LAVENDER	113
ADVIEH.....	35	BLUE PERSIAN SALT fine	63
AGAR-AGAR POWDER.....	70	BLUE POPPY seed.....	116
AGAVE NECTAR WITH PASSION FRUIT	70	BOUQUET GARNI organic.....	106
AGAVE NECTAR WITH PENJA WHITE PEPPER.....	70	BREIZH CURRY (100% Breton label).....	36
AGAVE NECTAR WITH TIMUR BERRY	70	BROWN LIN seed.....	116
AGAVE NECTAR WITH VANILLA.....	70	BROWN SUGAR	75
ALEP CHILLI PEPPER FLAKES	53	BROWN SUGAR WITH CINNAMON	75
ALLSPICE BERRY	26	BROWN SUGAR WITH COCONUT	75
AMAMI OSHIMA'S BLACK SUGAR.....	75	BROWN SUGAR WITH GINGER	75
AMAZON CHILLI PEPPER.....	54	BROWN SUGAR WITH PENJA PEPPER.....	75
ANCHO CHILLI PEPPER crushed.....	54	BROWN SUGAR WITH TONKA BEAN.....	75
ANGEL HAIR CHILLI PEPPER	54	BROWN SUGAR WITH VANILLA.....	75
ANNATTO seed.....	46	BUCKWHEAT roasted	116
APPETIZERS AND TAPAS	125	BUTCHER'S BLEND	39
ARABICA COFFEE	99	CAJUN BLEND	35
ARABICA COFFEE	100	CARAMEL SUGAR.....	76
ARABIC GUM	70	CARDBOARD EMPTY GIFT BOX.....	130
ARGAN oil organic	91	CAYENNE CHILLI PEPPER powder.....	53
ARRABIATA BLEND.....	39	CHÁI DETOX	97
ASSAM PEPPER.....	19	CHÁI DIGESTION	97
BADIANE powder.....	49	CHASTE TREE BERRY	45
BAG WITH HANDLES.....	131	CHEESELOVER'S PEPPER.....	31
BALSAMIC VINEGAR OF MODENA PGI.....	92	CHEF' SUITCASE.....	127
BAOBAB powder	50	CHIA seed	116
BARBERRY	117	CHICKEN BASE	85
BASIL.....	105	CHICORRY CURRY	36
BASQUE CHILLI PEPPER.....	53	CHILOE BERRY	25
BATAK BERRY	25	CHIMICHURRI PAMPEANO	106
BBQ PARTY	125	CHIMICHURRI PATAGONICO	106
BEAR'S GARLIC organic.....	105	CHIPOTLE CHILLI PEPPER.....	54
BERBERE	36	CHIPOTLE CHILLI PEPPER crushed.....	54
BERGAMOT organic powder.....	73	CHIVES.....	105
BHUTAN BERRY	25	CHRISTMAS FLEUR DE SEL.....	60
BIRD'S EYE CHILLI PEPPER.....	54	CHRISTMAS SUGAR WITH SWEET SPICES.....	76
BLACK BAHIA PEPPER, ÉOLE	17	CINNAMON BERRY	45
BLACK BELEM PEPPER.....	17	CINNAMON leaves.....	107
BLACK CARAWAY	45	CINNAMON powder.....	49
BLACK CARDAMOM	45	CINNAMON stick.....	45
BLACK GARLIC	107	CLASSICAL CHÁI	97
BLACK KAMPOT PEPPER PGI.....	17	CLOVES	45
BLACK KERALA PEPPER.....	19	COCOA BEAN	46
BLACK LAMPONG PEPPER.....	20	COCOA BEAN CHIPS.....	69
BLACK MALABAR PEPPER.....	19	COCONUT FLOWER SUGAR.....	75
BLACK MATALE PEPPER	22	COCONUT organic virgin oil.....	91
BLACK NAM BÔ PEPPER.....	22	COLOMBO.....	36
BLACK PENJA PEPPER PGI.....	18	COLOMBO PASTE.....	86
BLACK PEPPER	23	COMBAVA powder	73
BLACK PHU QUOC PEPPER.....	22	CORIANDER.....	45
BLACK SALT	64	CORIANDER roasted.....	51
BLACK SARAWAK PEPPER PGI.....	22	CORNFLOWER petals	113
BLACK SESAME	115	COURT BOUILLON SPICE BLEND.....	39
BLACK TELLICHERY PEPPER.....	19	CRANBERRY	117
BLACK VANUATU PEPPER	22	CREASY SALT	60
BLACK WAYANAD PEPPER.....	19	CRUSHED ROASTED SPICES BLEND	37
BLEND FOR FLAVOURED RUM	97	CUBEPE PEPPER	20

CUMIN	45	GOMASIO	37
CUMIN roasted	51	GRAINS OF PEACE	46
CURRY DANCE	123	GRAPEFRUIT organic powder	73
CURRY leaves	107	GRAPE SEED OIL WITH BLACK TRUFFLE.....	91
CYPRUS SALT WITH SAFFRON.....	60	GRAVLAX SPICE BLEND	39
DIAMOND SALT IN powder	63	GREEN ANISE	44
DIAMOND SALT MILL	120	GREEN ANISE powder	49
DIAMOND SALT WITH ESPELETTE CHILLI PEPPER.....	59	GREEN CARDAMOM.....	45
DIAMOND SALT WITH ROASTED SPICES.....	59	GREEN CHILLI PEPPER PASTE.....	55
DIAMOND SALT WITH SUMMER TRUFFLE.....	59	GREEN CURRY.....	36
DIAMOND SALT WITH WILD HERBS	59	GREEN LIME organic powder	73
DICTAM OREGANO	105	GREEN PEPPER DESHYDRATED.....	19
DILL organic.....	105	GREEN PEPPER FRESH AND SALTED.....	17
DRAINED GREEN PEPPER IN BRINE.....	21	GREEN PEPPER FRESH AND SALTED.....	29
DRIED LEMON black.....	108	GREEN SZECHUAN BERRY	25
DRIED LEMON yellow	108	GRINDER MORTAR.....	121
DUKKAH	37	GROUND ARABICA COFFEE	100
EOLE POSTER	135	GROUND WHITE PENJA PEPPER PGI	18
ESPELETTE CHILLI PEPPER JELLY.....	55	GUACAMOLE SPICE BLEND	39
ESPELETTE CHILLI PEPPER PDO.....	53	GUÉRANDE FLEUR DE SEL PGI.....	64
ESPELETTE CHILLI PEPPER PUREE.....	55	HABANERO CHILLI PEPPER.....	54
ESPELETTE PEPPER FLEUR DE SEL.....	59	HALEN MÔN SALT	60
ESSENTIAL GIFT BOX	126	HARISSA.....	55
FENNEL seed	45	HAZELNUT organic virgin oil	91
FENUGREEK	45	HIBISCUS.....	113
FESTIVE SEASON	123	HOLY BASIL organic.....	105
FIG CHUTNEY WITH PENJA PEPPER	89	HORSERADISH powder.....	50
FINELY GROUND BLACK PEPPER	23	HOT PEPPER MASSALÉ	37
FINE RED SALT	64	ÎLE DE RÉ FLEUR DE SEL.....	64
FISH BASE.....	85	ÎLE DE RÉ SEA SALT CRYSTALS	64
FISHMONGER SPICE BLEND.....	39	INDIAN CURRY PASTE	86
FIVE PEPPERCORN BLEND	29	IYOKAN candied peels.....	73
FIVE SPICE BLEND	35	JASMINE flowers.....	113
FLEUR DE SEL	64	JUNIPER BERRY	44
FLEUR DE SEL WITH BEAR'S GARLIC.....	59	KAFFIR LIME leaves.....	107
FLEUR DE SEL WITH CELERY.....	59	KARI-BREST	37
FLEUR DE SEL WITH GINGER	59	KEFTA BLEND.....	35
FLEUR DE SEL WITH LIME ZEST.....	60	KORORIMA seed.....	46
FLEUR DE SEL WITH ROASTED SPICES.....	60	LEMON GRASS shavings.....	105
FLEUR DE SEL WITH SAFFRON	59	LEMON MYRTLE	105
FLEUR DE SEL WITH SEAWEEDS.....	59	LICORICE stick.....	46
FLEUR DE SEL WITH VANILLA	59	LIKOUALA PEPPER.....	19
FLEUR DE SEL WITH VOATSIPERIFERY PEPPER.....	59	LIQUORICE powder.....	49
FLEUR DE SEL WITH YUZU	59	LONG PEPPER.....	20
FLOWER SALAD	113	MADAGASCAR BLACK PEPPER	21
FOIE GRAS GIFTBOX	124	MADAGASCAR BOURBON VANILLA	79
FOIE GRAS SPICE BLEND.....	39	MADAGASCAR VANILLA POWDER.....	79
FOUR SPICE BLEND	35	MADRAS CURRY	36
FREEZE-DRIED GREEN PEPPER	21	MA KHAEN BERRY.....	26
GALANGA cut root	49	MANDARIN organic powder	73
GARAM MASSALA	37	MANGO CHUTNEY WITH PENJA PEPPER.....	89
GARLIC PASTE	85	MAPLE SUGAR CHIPS	75
GARLIC semolina	107	MAPUCHE INDIAN BLEND.....	35
GINGERBREAD SPICE BLEND	39	MARAS SALT	64
GINGER PASTE.....	85	MARCH GRINDER.....	121
GLUCOSE SYRUP	70	MARIGOLD petals	113
GOJI BERRY	117	MASSALE ONION CONFIT	89
GOLDEN MILK SPICES BLEND	35	MATCHA GREEN TEA.....	97
GOLDEN SESAME seed.....	115	MAYAN INSPIRATION BLEND	35

Products index

MERZOUGA SEASONING FOR SOUP	40	PERSIAN BLUE SALT with grater	63
MEXICAN SPICE RUBS	40	PINEAPPLE CONFIT WITH PENJA PEPPER.....	89
MEXICAN VANILLA	79	PINK BERRY	25
MILD MASSALE	37	PISTACHIO PASTE	69
MINT CHOPPED	105	"PLUTOS" MORTAR	121
MONK'S PEPPER.....	25	POSTAL CARDS WITH SAMPLES.....	133
MORSER MORTAR.....	121	POTATOES SPICE BLEND.....	39
MROUZIA TAGINE BLEND.....	40	PRALINE.....	69
MUSCOVADO SUGAR.....	75	PRALINE.....	69
MUSTARD WITH GRILLED SPICES.....	88	PROVENCE HERBS	106
MUSTARD WITH TRAPPER'S BLEND.....	88	PUMPKIN seed.....	116
NAGA CHILLI PEPPER.....	54	RAZ EL HANOUT	37
NATURAL ROASTED SACHA INCHI seed.....	116	RED BAHIA PEPPER.....	17
NUTMEG.....	46	RED CURRY	36
NUTMEG AND MACE	46	RED DAK LAK PEPPER.....	22
NUTMEG ground	50	RED KAMPOT PEPPER PGI	17
NUTMEG MACE.....	46	RED PHU QUOC PEPPER.....	22
OLIVE OIL AND FRESH LEMON OIL.....	91	RED SALT CRYSTALS.....	60
OLIVE OIL AND GRAPEFRUIT ESSENTIAL OIL.....	91	RED SZECHUAN BERRY.....	25
OLIVE organic extra virgin oil, PGI Lesbos	91	RED VOATSIPERIFERY PEPPER	21
ORANGE FLOWER WATER.....	69	RENDANG CURRY	36
ORANGE organic powder	73	RING OF FIRE CHILLI PEPPER.....	54
OREGANO organic	105	ROAST CHICKEN SPICE BLEND	39
ORGANIC AGAVE NECTAR.....	76	ROASTED BLACK CURRY.....	36
ORGANIC ARABICA COFFEE	99	ROASTED MALABAR BLACK PEPPER.....	29
ORGANIC ARABICA COFFEE	99	ROASTED PENJA WHITE PEPPER PGI.....	29
ORGANIC ARABICA COFFEE	99	ROASTED SALTED SACHA INCHI seed.....	116
ORGANIC ARABICA COFFEE	100	ROASTED SESAME seed.....	115
ORGANIC ARABICA COFFEE	100	ROSE buds.....	113
ORGANIC ARABICA COFFEE	100	ROSEMARY	106
ORGANIC ARABICA COFFEE	101	ROSE petals.....	113
ORGANIC ARABICA COFFEE DECAFEINATED.....	101	SACHA INCHI TOM YAM seed	116
ORGANIC AYURVEDIC BLEND.....	35	SAFFRON FINE FLOWER	47
ORGANIC BASIL OLIVE OIL	91	SAFFRON NEGINE PISTILS.....	47
ORGANIC BOLOVENS RED PEPPER	21	SAFFRON PISTILS, NEGUINE	47
ORGANIC CORIANDER powder.....	49	SAFFRON powder.....	49
ORGANIC CUMIN powder	49	SAGE	106
ORGANIC GINGER powder	49	SALAD SEEDS.....	116
ORGANIC GROUND ARABICA COFFEE.....	101	SALAD SEEDS: KATHMANDU INSPIRATION	117
ORGANIC MAPLE SYRUP	76	SALAD SEEDS: QUEBEC INSPIRATION	117
ORGANIC ROSE WATER	69	SALISH SMOKED SALT.....	60
ORGANIC TAHIN	85	SALT GLAZE.....	63
ORGANIC TIMUR BERRY.....	25	SALT PEARLS N°1	64
ORGANIC TONKA BEAN.....	46	SALT PLATE large	63
ORGANIC TURMERIC powder.....	49	SALT PLATE small	63
OUR 10 COMMITMENTS CHARTER.....	135	SALTY COASTAL GREEN PEPPER	21
OYSTER PEPPER.....	29	SANSHO BERRY	25
PAELLA BLEND.....	39	SATAY BLEND	35
PALM SUGAR	75	SAVORY	106
PAPRIKA	53	SEA SALAD	108
PAPUA NEW GUINEA VANILLA	79	SELIM BERRY	25
PASSION BERRY	25	SESAME organic roasted oil	91
PASTRY SECRET	124	SESAME SEED WITH CURRY.....	115
PEAR CONFIT WITH PENJA PEPPER.....	89	SESAME SEED WITH KIMCHI.....	115
PENJA PEPPER FLEUR DE SEL	59	SESAME SEED WITH SOYA SAUCE	114
PEPPER AROMAS DISK.....	132	SESAME WITH YUZU seed.....	115
PEPPER CARD.....	133	SHALLOT dehydrated.....	108
PEQUIN CHILLI PEPPER.....	54	SHICHIMI TOGARASHI	37
PERSIAN BLUE SALT (mill crystals)	63	SMOKED BLACK PEPPER.....	29

SMOKED HALEN MÔN SALT	60	WEST INDIAN BAY leaves	107
SMOKED PAPRIKA.....	53	WHITE BAHIA PEPPER.....	17
SMOKED WHITE PENJA PEPPER PGI.....	18	WHITE KAMPOT PEPPER PGI.....	17
SMOKED WHITE PENJA PEPPER PGI.....	29	WHITE MALABAR PEPPER.....	19
SPARKLING SUGAR.....	76	WHITE MUNTOK PEPPER.....	20
SPECULOOS SPICE BLEND	40	WHITE MUSTARD seed.....	46
SPICE BLEND DISK.....	132	WHITE NAM BÔ PEPPER	22
SPICES FOR SOUPS.....	125	WHITE PENJA PEPPER.....	120
SPICY ESPELETTE SAUCE	55	WHITE PENJA PEPPER PGI	18
SPIRULINA powder	108	WHITE PEPPER	23
STAR ANISE	44	WHITE SARAWAK PEPPER PGI.....	22
STEAKHOUSE SPICE BLEND	40	WHITE SESAME seed.....	115
SUGAR PEARLS.....	75	WHITE VOATSIPERIFERY PEPPER	21
SUKHOTAÏ SEASONING FOR SOUP	40	WILD GARLIC PERSILLADE	106
SUMAC powder	49	WILD HERB BLEND	106
SUMMER TRUFFLE MUSTARD.....	88	WILD LAUREL BOUQUET organic.....	107
SUNFLOWER seed.....	116	WILD ROSEMARY BOUQUET organic.....	107
TAHITI VANILLA	79	WILD THYME BOUQUET organic.....	107
TAJINE PASTE.....	86	WINTER AND CHEESE SPICES	124
TANDOORI MASSALA	37	WIRI WIRI CHILLI PEPPER.....	54
TANDOORI PASTE	86	YUZU candied peels.....	73
TANZANIA VANILLA	79	YUZU PASTE.....	85
TASMANIAN BERRY.....	26	YUZU powder	73
TAXONOMIC TREE	135	YUZU zest.....	73
TERRE EXOTIQUE SET	130	ZATHAR.....	37
TERRE EXOTIQUE'S GAZETTES	134		
TEX-MEX BLEND.....	36		
TEX-MEX PASTE	86		
THAI OLIVE OIL	91		
THE FANTASTIC 3.....	123		
THREE PEPPERCORN BLEND	29		
THYME organic.....	106		
TIMIZ PEPPER.....	19		
TOMATO organic powder.....	108		
TONKA BEAN ground.....	49		
TRAPPERS SPICE BLEND	40		
TURMERIC whole.....	45		
TZATZIKI SPICE BLEND.....	40		
UGANDA VANILLA.....	79		
UMEBOSHI PLUM SESAME.....	114		
URFA CHILLI PEPPER FLAKES.....	53		
VADOUVAN.....	37		
VANILLA EXTRACT	69		
VANUATU VANILLA.....	79		
VEAL BASE	85		
VEGETABLE SPICE BLEND	39		
VEGETABLES SEASONING FOR SOUP.....	40		
VERBENA BERRY.....	25		
VIGNERON PEPPER, CABERNET EXPRESSION.....	31		
VIGNERON PEPPER, CHENIN EXPRESSION.....	31		
VIGNERON PEPPER, GAMAY EXPRESSION.....	31		
VIGNERON PEPPER, SAUVIGNON EXPRESSION.....	31		
VIGNERON SALT	60		
VIKING SALT	60		
VOATSIPERIFERY PEPPER	21		
VOATSIPERIFERY PEPPER POWDER.....	21		
WALNUT oil organic	91		
WASABI SESAME SEED.....	115		
WASABI SPICE BLEND.....	36		

Crédits photos :

Benjamin Dubuis
 Didier gonzales
 Farai Gandiya
 Karolina Grabowska
 Nanjan - stock.adobe.com
 Siegfried Schnepf - stock.adobe.com
 Terre Exotique



« À la source des poivres, baies, graines et autres follicules sauvages... »
"Discovering peppers, berries, seeds and other wild pods..."

Erwann de Kerros.

