

le monde de

L'ÉPICERIE FINE

Magazine Professionnel

N°21 - Décembre 2016 - 8,50 €



MÉLANGES D'ÉPICES

La part
du mystère

À LA UNE
Bio. Pourquoi
il faut y croire



TENDANCE CONSO

La consommation
de thé s'emballe



GÉRALD PASSÉDAT

Chef de file
de la cuisine
marseillaise

> NOUVEAUX PRODUITS

SUR LA TABLE



UNE MOUTARDE CITRON ET BASILIC

Proposée par la maison Pommery® (Meaux), cette puissante moutarde en grains aux zestes de citron confit et feuilles de basilic, souligne idéalement les poissons comme le saumon et trouve sa place dans une sauce froide. Autre nouveauté maison à signaler parce que

très réussie également - attention sensations fortes -, la moutarde au poivre Voatsiperifery de Madagascar est pour sa part, idéale avec une viande rouge ou un gibier (biche).

♦ ♦ ♦

PVC : 3,95 € le pot en grès de 100 g

Contact : Tél. 01 64 35 00 82

infos@moutarde-de-meaux.com

www.moutarde-de-meaux.com

EN CUISINE



DU PIMENT FUMÉ

Proposé par la Maison Malnou en petit pot de 13 g, ce piment béarnais fumé séduira les amateurs de cuisine en quête de différenciation. L'intérêt du produit, que l'on

peut saupoudrer plus ou moins légèrement ou intégrer dans une sauce, est réel. Au goût, l'effet est plutôt novateur (idéal pour les petits plus qui font la différence !) et les cuisiniers lui trouveront facilement une place avec des crustacés de type homard ou langouste.

♦ ♦ ♦

PVC : 4,50 € environ le pot de 13 g - De 10 à 12 € les 40 g (en pot ou saupoudreur) - Existe aussi en poche sous-vide (250 g, 500 g, 1 kg)

Contact : Tél. 05 59 68 85 59 / 06 26 62 59 45

contact@maisonmalnou.fr

www.maisonmalnou.fr

Les Gourmandises de Sophie®
COLLECTION PÂQUES 2017

Nids de paille gourmande®

contact@lesgourmandisesdesophie.fr - Tél : +33 (0)3 20 66 14 50 - www.lesgourmandisesdesophie.com