

Nos Mélanges Condimentaires:

Fortissimo:

Thym, Romarin,
Sarriette, Piment.

Mélange qui réhaussera avantageusement vos viandes grillées, gratins ou plats chauds à base de céréales. La touche de piment est là pour ceux qui aiment les plats relevés.

Grillades & céréales:

Thym, Romarin,
Sarriette.

Douce variante du fortissimo, pour ceux qui aiment la subtilité des goûts sans la force du piment. Utilisation identique pour un résultat différent.

Pizzas:

Thym, Marjolaine,
Origan.

Le petit plus pour parfumer vos recettes à base de tomate, vos gratins de légumes et céréales, vos quiches et bien sûr vos pizzas!

Potages:

Thym, Céleri ou Persil,
Hysope.

Chaleur parfumée pour les soupes et partenaire idéal du pot au feu, des viandes braisées et des plats chauds à base de céréales.

Poissons:

Aneth feuilles, Thym
citron, Aneth graines.

Petit air marin issu de nos jardins pour agrémenter vos poissons. Ce mélange peut s'ajouter aux courts-bouillons, sur des poissons en papillotes dans la farce ou la sauce.

Salades:

Basilic, Ciboulette,
Estragon, Ortie.

Amateurs de salades et crudités, saupoudrez directement, ou incluez à votre vinaigrette (laissez le temps aux plantes de diffuser leur arôme) et bon appétit! Agrémente volontiers les sauces blanches. Aromatise les viandes blanches et certains poissons.



Le Basilic
avant dégustation