

Aromates de Cuisine

Aromate de Cuisine « GRILLADE »	20g	3,50€
------------------------------------	-----	-------

Aromates de cuisine «Grillade»

Mélange d'herbes aromatiques pour tous les usages des «Herbes de Provence».

Les aromates de base, idéal pour retrouver le goût authentique des fines herbes.

Composition : Origan, Thym, Sarriette, Romarin.

Accompagnements : Grillades, sauces, ragoûts, rôtis, poissons, pâtes et plats à base de tomates.

Cultivés loin de toute source de pollution ; récoltés, effeuillés à la main pour préserver les vertus et parfums des plantes.

Conservation : Conserver au sec, à l'abri de l'air et de la lumière.

Aromate de Cuisine « ORIGAN »	20g	3,50€
----------------------------------	-----	-------

Cette herbe aromatique est une variété de marjolaine à l'arôme prononcé. Appréciée dans la cuisine méditerranéenne.

Astuce : A déguster en infusion après le repas.

Propriétés : Soulage les mauvaises digestions et traite les affections respiratoire bénignes (rhumes).

Condiment « BASILIC à l'huile d'olive »	100ml	3,90€
--	-------	-------

Le basilic confère son arôme puissant et épicé à tous vos plats préférés. En aide culinaire avec vos pâtes, céréales, riz, poissons, viandes blanches, avec tomates et dans la vinaigrette de vos salades.

Ingrédients : Basilic min. 70 %, huile d'olive, sel. La conservation assurée par l'huile et le sel. Pas de cuisson ni de pasteurisation.

Ajouter en fin de cuisson, la chaleur dénature le goût subtil du basilic.

Cultivé en Agriculture Biologique, loin de toute source de pollution ; récolté, effeuillé à la main pour préserver les vertus et parfums des plantes.

Conservation : Conserver au frais et à consommer rapidement après ouverture.

Condiment « MOUTARDE aux herbes »	100ml	3,90€
--------------------------------------	-------	-------

Cette moutarde préparée avec des graines sélectionnées issus de l'agriculture biologique, révélera toutes les saveurs aromatiques du jardin. Origan, estragon et livèche s'associent pour agrémenter votre vinaigrette, sauces ou vos viandes.

On ne saurait s'en passer pour donner du piquant à tous nos repas.

Ingrédients : Moutarde de Dijon biologique, origan, estragon, livèche, thym.

A conserver au frais et à consommer rapidement après ouverture.

Condiment « Ciboulette à l'huile d'olive »	100ml	3,90€
---	-------	-------

La ciboulette agrémente toutes vos salades et crudités et apportera une touche gourmande en toutes occasions. Elle parfume vos mayonnaises de son goût fin et délicat.

Ingrédients : Ciboulette min70%, huile d'olive extra vierge biologique, sel

A conserver au frais et à consommer rapidement après ouverture.

A n'ajouter qu'en fin de cuisson.

Infusions

Infusion « VALSE FLEURIE »	20g	3,50€
-------------------------------	-----	-------

Revivre la joie de l'été !

Ce mélange lumineux vous apporte la couleur et le soleil de l'été tout au long de l'année. Idéal pour égayer avec fraîcheur et légèreté.

Composition : Menthe verte, Calendula, Camomille romaine, Bourrache, Centaurée, Monarde.

Propriétés : Tonique, rafraîchissante, digestive.

Cultivée loin de toute source de pollution ; récoltée, effeuillée à la main pour préserver les vertus et parfums des plantes.

Conservation : Conserver au sec, à l'abri de l'air et de la lumière.

Infusion « COUP DE FROID »	20g	3,50€
-------------------------------	-----	-------

Ce mélange d'herbes médicinales authentiques chassera efficacement un coup de froid en buvant 1 à 2 litres d'infusion tout au long de la journée.

Composition : Menthe poivrée, Thym, Mélisse, Origan.

Propriétés : La composition d'herbes médicinales antivirales par excellence, elle soigne les affections respiratoires.

Cultivées loin de toute source de pollution ; récoltée, effeuillée à la main pour préserver les vertus et parfums des plantes.

Conservation : Conserver au sec, à l'abri de l'air et de la lumière.

Infusion « CREPUSCULE »	20g	3,50€
----------------------------	-----	-------

Accordez-vous sérénité, relaxation, digestion pour vivre des soirées de détente et des nuits paisibles.

Composition : Mélisse, Camomille, Monarde.

Propriétés : Délicieux mélange de parfum de citron, digestive, soulage flatulences, ballonnements, elle est sédative, prise le soir, elle facilite le sommeil.

Cultivée loin de toute source de pollution ; récoltée, effeuillée à la main pour préserver les vertus et parfums des plantes.

Conservation : Conserver au sec, à l'abri de l'air et de la lumière.

Infusion « AURORE »	20g	3,50€
------------------------	-----	-------

Démarrez le matin du bon pied : Mélange tonique et stimulant : être prêt à affronter la journée !

Par ses propriétés antivirales, ce mélange est également idéal pour prévenir des coups de froid.

Composition : Menthe poivrée, Origan, Thym citronné, Calendula.

Cultivée loin de toute source de pollution ; récoltée, effeuillée à la main pour préserver les vertus et parfums des plantes.

Conservation : Conserver au sec, à l'abri de l'air et de la lumière.

Infusion « CLAIR DE LUNE »	18g	3,50€
-------------------------------	-----	-------

Mélange coloré, plantes typiques du jardin médiéval, précieux pour notre santé.

Équilibrant, relaxant et calmant, la magie fleurie pour accompagner dès l'après-midi les grands et les petits rêveurs.

Composition : Mélisse, Ysop, Centaurée, Mauve, Sauge, Calendula, Monarde

Cultivée loin de toute source de pollution ; récoltée, effeuillée et mélangé à la main pour préserver les vertus et parfums des plantes.

Conservation : Conserver au sec, à l'abri de l'air et de la lumière.

Infusion « MELISSE »	20g	3,50€
-------------------------	-----	-------

Délicieuse tisane au parfum citronné.

Cette plante médicinale est notamment appréciée pour ces propriétés apaisantes, antispasmodiques et bactéricides.

Un repas de fête trop copieux ? Une tisane de mélisse vous aide à mieux digérer.

Propriétés : digestive, soulage flatulences, ballonnements, aérophagie, elle est calmante, sédative; prise le soir, elle facilite le sommeil.

Dans un sachet en tissu : antimites

Composition : Feuilles de *Melissa officinalis*.

Cultivée en Agriculture Biologique loin de toute source de pollution ; récoltée, effeuillée à la main pour préserver les vertus et parfums des plantes.

Conservation : Conserver au sec, à l'abri de l'air et de la lumière.

Infusion « MENTHE BERGAMOTE »	20g	3,50€
----------------------------------	-----	-------

La menthe bergamote est la menthe citronnée au parfum d'agrumes.

Tisane bon à boire tout au long de la journée.

Sa fraîcheur parfume aussi les plats sucrés et salés, soupes ou thés glacés avec du citron.

Propriétés : stimulante, tonique sans empêcher le sommeil, digestive, carminative et anti-diarrhéiques, antiseptique, antiparasitaire, antivirale, soulage les affections ORL. En usage externe : antiseptique, purifiante, tonique. Bain de bouche : assainit et rafraîchit l'haleine. En cataplasme : soulage les piqûres d'insectes.

Composition : Feuilles de *Mentha piperata citrata*.

Cultivée loin de toute source de pollution ; récoltée, effeuillée à la main pour préserver les vertus et parfums des plantes.

Conservation : Conserver au sec, à l'abri de l'air et de la lumière.

Infusion « MENTHE MAROCAINE »	20g	3,50€
----------------------------------	-----	-------

Le thé à la menthe est populaire dans le monde arabe; la menthe nanah conquiert avec sa saveur plus douce que la menthe poivrée.

Tisane bon à boire tout au long de la journée.

Sa fraîcheur parfume aussi les plats sucrés et salés, soupes ou thés glacés avec du citron.

Propriétés : stimulante, tonique sans empêcher le sommeil, digestive, carminative et anti-diarrhéiques, antiseptique, antiparasitaire, antivirale, soulage les affections ORL. En usage externe : antiseptique, purifiante, tonique. Bain de bouche : assainit et rafraîchit l'haleine. En cataplasme : soulage les piqûres d'insectes.

Composition : Feuilles de *Mentha piperata citrata*.

Cultivée loin de toute source de pollution ; récoltée, effeuillée à la main pour préserver les vertus et parfums des plantes.

Conservation : Conserver au sec, à l'abri de l'air et de la lumière.

Infusion « Mélanges de trois MENTHES »	20g	3,50€
---	-----	-------

Le mélange des trois parfums séduit tous les amateurs de la menthe. Les bienfaits de cette plante médicinale, utilisée et appréciée depuis des millénaires ne sont plus à prouver.

Menthe marocaine *Mentha spicata nanah*

Menthe bergamote *Mentha piperata citrata*

Menthe poivrée *Mentha piperata*

Propriétés : stimulante, tonique sans empêcher le sommeil, digestive, carminative et anti-diarrhéiques, antiseptique, antiparasitaire, antivirale, soulage les affections ORL. En usage externe : antiseptique, purifiante, tonique. Bain de bouche : assainit et rafraîchit l'haleine. En cataplasme : soulage les piqûres d'insecte.

Composition : Feuilles de *Mentha piperata citrata*, *Mentha piperata*, *Mentha spicata nanah*

Cultivée loin de toute source de pollution ; récoltée, effeuillée à la main pour préserver les vertus et parfums des plantes.

Conservation : Conserver au sec, à l'abri de l'air et de la lumière.

Infusion « Camomille Matricaire »	20g	3,50€
--------------------------------------	-----	-------

Une plante utilisée depuis des millénaires à redécouvrir. Elle est utile au quotidien.

Composition : Sommité fleurie de *matricaria recutita*.

Propriétés : calmante, soulage nausées, digestion, coliques, maux de tête, fièvre, anxiété. En compresse calmantes, adoucissantes, elle est idéale pour les soins du visage des peaux sensibles. Elle est aussi réputée éclaircir les cheveux blonds et leur donner de jolis reflets : on emploie la décoction forte, avec ou sans jus de citron, comme dernière eau de rinçage après le shampoing. Afin d'obtenir des résultats significatifs, renouvelez l'opération pendant plusieurs semaines.

Cultivée loin de toute source de pollution ; récoltée, effeuillée à la main pour préserver les vertus et parfums des plantes.

Conservation : Conserver au sec, à l'abri de l'air et de la lumière

Infusion « Camomille Romaine »	épuisé	3,50€
-----------------------------------	--------	-------

Infusion d'une plante à redécouvrir. Elle est utile au quotidien.

Composition : Sommité fleurie de *chaemelum nobile*.

Cuisine : au goût de miel légèrement amer employée dans les liqueurs ou apéritifs, sa fleur peut aussi décorer les plats frais, sucrés ou salés.

Propriétés : soulage nausées, digestion, coliques, maux de tête, fièvre, anxiété; en compresse calmantes, adoucissantes.

Cultivée loin de toute source de pollution ; récoltée, effeuillée à la main pour préserver les vertus et parfums des plantes.

Conservation : Conserver au sec, à l'abri de l'air et de la lumière.

Les Sirops au sucre de canne biologique et équitable

Sirop de THE VERT À la menthe marocaine	500ml	6,90€
--	-------	-------

Voyages vers les terres chaudes et ensoleillées, le thé instantané apporte des délicieuses saveurs orientales aux cocktails, infuse artisanalement pour vous offrir tous les arômes et les accents chaleureux des terroirs d'ailleurs. Nous avons sélectionné un thé de grandes origines, infusé artisanalement pour vous offrir tous les arômes et les accents chaleureux des terroirs d'ailleurs. Laissez-vous tenter ! Les sirops de thés peuvent être dégustés comme le thé, en boisson chaude parfumée ou froide pour un cocktail rafraîchissant. Ils ressusciteront de façon insolite et raffinée une salade de fraises, un yaourt ou une glace. Réinventez vos pauses gourmandes !

Cultivée en Agriculture biologique, loin de toute source de pollution ; récoltée, effeuillée à la main pour préserver les vertus et parfums des plantes.

Ingrédients : Sucre de canne biologique équitable, thé vert de Chine biologique, menthe marocaine, eau.

Selon votre goût, diluez 1 volume de sirop dans 7 à 10 volumes d'eau chaude ou froide.

A conserver au frais après ouverture.

Sirop de MELISSE	500ml	6,50€
------------------	-------	-------

Délicieux mélange de citron, menthe douce et miel, l'arôme de la mélisse parfume votre eau fraîche. Goutez-le également dans vos tisanes, thés glacés, desserts et vos plats exotiques dans lesquels elle remplace la citronnelle. Cultivée en Agriculture biologique, loin de toute source de pollution ; récoltée, effeuillée à la main pour préserver les vertus et parfums des plantes.

Ingrédients : Sucre de canne biologique équitable, mélisse, eau

Selon votre goût, diluez 1 volume de sirop dans 7 à 8 volumes d'eau.

A conserver au frais après ouverture.

Sirop de MENTHE	500ml	6,50€
-----------------	-------	-------

La fraîcheur de la menthe verte douce parfume délicieusement votre eau fraîche, Goutez-le également dans vos tisanes, thés glacés, plats sucrés, soupes froides et plats exotiques.

Cultivée en Agriculture biologique, loin de toute source de pollution ; récoltée, effeuillée à la main pour préserver les vertus et parfums des plantes.

Ingrédients : Sucre de canne biologique équitable, menthe verte, eau

Selon votre goût, diluez 1 volume de sirop dans 7 à 8 volumes d'eau.

A conserver au frais après ouverture.

Sirop de CASSIS	250ml	3,90€
-----------------	-------	-------

Au goût riche, fruité, avec une pointe d'acidité, l'arôme du cassis parfume vos pâtisseries, vos desserts, thé glacés. Son parfum se révèle comme un soir d'été au jardin.

Ingrédients : Cassis, sucre de canne biologique équitable, eau

Selon votre goût, diluez 1 volume de sirop dans 7 à 8 volumes d'eau.

A conserver au frais après ouverture.

Sirop de GROSEILLE	250ml	3,90€
--------------------	-------	-------

Riche en goût et acidulée, la groseille transformera votre eau plate ou pétillante, le vin blanc ou rouge ou le champagne en cocktail rafraichissant. Un apéritif naturel et original qui réglera toute la famille.

Parfumez vos crêpes, yaourts, glaces, tisanes ou thé glacés.

Ingrédients : Groseilles, sucre de canne biologique équitable, eau

Selon votre goût, diluez 1 volume de sirop dans 7 à 8 volumes d'eau.

A conserver au frais après ouverture.

Sirop d'ARONIA	250ml	3,90€
----------------	-------	-------

A déguster à tout moment de la journée.

L'Aronia est votre allié santé.

La petite baie est classée dans les Superfruits, la plus riche en antioxydants, notamment des flavonoïdes, anthocyanes, des tanins et de l'acide phénolique.

Ingrédients : Aronia, sucre de canne biologique équitable, eau

Selon votre goût, diluez 1 volume de sirop dans 7 à 8 volumes d'eau.

A conserver au frais après ouverture.

Un fruit peu connu :

L'**Aronia** de culture fruitiers *Aronia melanocarpa* ne pas à confondre avec l'arbuste décoratif *Aronia arbutifolia*, très présent dans les parcs et jardins de tout l'Europe. Pour mieux les distinguer il est commun d'ajouter un surnom du à leur couleur différent des fruits mûres : l'aronia noir pour l'aronia de culture fruitier et l'aronia rouge, l'arbuste décoratif.

Le fruit à maturité est une petite baie en bouquets retombants de petites drupes brillantes, au goût aigrelette et astringente. Il est de couleur noir violacé.

L'**Aronia** n'est pas consommé frais à cause de sa forte teneur en anthocyanines,

L'**Aronia** est un arbuste mellifère et très rustique pouvant supporter des températures allant jusqu'à -35°C.

Ses intérêts nutritionnels :

Ses baies possèdent une forte teneur en vitamine C, sont très riches en flavonoïde et anthocyanines réputées pour leurs propriétés antioxydants (50% de plus que la célèbre canneberge). Ces propriétés permettent de l'utiliser dans la pharmacie pour traiter ou prévenir des maladies cardiovasculaires, des maladies du tube digestive, voir le cancer ou la maladie d'Alzheimer (plusieurs études en parlent).

Transformé en jus de fruit, confiture, sirops et eau de vie, il occupe une place importante dans les aliments de conservation, riches en nutriments pour passer des hivers longs des pays nordiques ou continentaux.

En plus de ses propriétés nutritionnelles, l'**Aronia** est riche en colorants et tanins, donc très utilisé dans l'industrie agroalimentaire comme colorant (plus stable que le sureau) dans des jus, des vins rouge.

La petite baie crue a un goût âpre. Une fois cuite et sucrée elles ont alors un goût proche du cassis et de la prunelle. Elle est consommée en confiture, jus de fruit, fruits sec, pâte de fruit, barre céréales et permet de faire une excellente liqueur digestive.

L'**Aronia** peut aussi servir à accompagner des plats salés, comme les canneberges, les airelles ou les groseilles à maquereaux.



Sirop de PRUNELLES sauvages	250ml	3,90€
Sirop de CANNEBERGES	250ml	3,90

Confitures

Confiture « Cassis »	210g	4,10€
-------------------------	------	-------

Tout le plaisir acidulé et généreux du cassis dans cette confiture fort en goût.

Allégée en sucre.

Élaborée artisanalement avec des fruits cueillis et sélectionnés à la main pour préserver tous les arômes.

Ingrédients :

Cassis 65g de fruits pour 100g de préparation.

Sucre de canne biologique et équitable

A conserver au frais après ouverture

Confiture « Prunelles sauvages »	210g	4,10€
-------------------------------------	------	-------

Élaborée artisanalement avec des fruits cueillis et sélectionnés à la main pour préserver tous les arômes.

Ingrédients : Prunellier sauvage 55g de fruits pour 100g de préparation. Sucre de canne biologique et équitable

A conserver au frais après ouverture

Baumes

Baume « CALENDULA »	100ml	10,40€
------------------------	-------	--------

Baume doux artisanal;

hydratant, cicatrisant, adoucissant, protecteur, qui réparera toutes les petites blessures cutanées et fera merveille sur lèvres gercées.

Adapté bébés/enfants

Macérât huileux naturel

Élaborée artisanalement avec des fleurs cueillis et sélectionnés à la main pour préserver tous les principes actifs.

Ingrédients : Calendula, huile d'olive vierge, cire d'abeille, huile essentielle de lavande

A conserver au frais après ouverture