

COFFRETS CADEAUX CULTIVATEUR DE SAVEURS

Nous vous proposons pour les fêtes de fin d'année, quelques coffrets ! Ils sont composés d'aromates, de vinaigres culinaires et d'idées recettes pour mettre en valeur votre cuisine où pour y apporter une touche d'originalité !

Les produits sont présentés dans un sac « Ice bag » réutilisable pour garder au frais les bouteilles de vin blanc ou de rosé.



- **Coffret cadeau "Voyage des Saveurs" (20 € TTC)**

Coffret composé de 1 vinaigre culinaire bio et 4 aromates bio (DLUO de 2 ans) :

- Le "Vinaigre au piment doux des Landes" (bouteille de 250 ml), plus original, s'utilise pour déglacer des viandes blanches, pour relever une sauce aigre-doux ou tout simplement en vinaigrette!

- Saveurs de Provence (pot de 15g) "sarriette – romarin – thym – marjolaine – origan – basilic". Pour faire chanter la garrigue dans vos assiettes, ajoutez des Saveurs de Provence à vos grillades, ratatouilles, plats à base de tomates.

- L'Italienne (15 g) "origan – marjolaine – basilic". L'italienne accompagne les petits plats cuisinés tels que les pizzas, les pâtes, les viandes blanches, les légumes ...

- Saveurs du Liban (15 g) "menthe douce, thym citron, calendula". Partez en voyage au pays du Cèdre avec les Saveurs du Liban et agrémentez vos taboulets, concombres et légumes secs !

- Saveurs d'Asie (15 g) "citronnelle, coriandre, fenouil, piment de Cayenne". Un petit tour en Asie très facile d'utilisation sur une viande blanche, avec une julienne de légumes, du riz. Les plus aventureux tenteront un wok ou une fondue chinoise.

- **Coffret cadeau "Chef en Herbes" (20 € TTC)**

Coffret composé de 2 vinaigres culinaires bio et 2 aromates bio (DLUO de 2 ans) :

- Le "Vinaigre au piment doux des Landes" (bouteille de 250 ml), plus original, s'utilise pour déglacer des viandes blanches, pour relever une sauce aigre doux ou tout simplement en vinaigrette !

- Le "Vinaigre à la fleur de sureau" (bouteille de 250 ml), La douceur du sureau s'invite dans vos

salades vertes, avec des avocats ou encore avec des huîtres pour les plus audacieux !

- L'ail des ours (pot de 15g). Cette plante sauvage au goût aillé relèvera à merveille vos salades, risottos et plats mijotés !

- Oh, c'est beau ! (pot de 8g) " persil, hysope, bleuet, calendula, tournesol". Quoi de mieux qu'un mélange de pétales de fleurs pour la touche finale ! Cet aromate va enchanter les yeux de tous les convives.

- **Coffret cadeau "Marmite du pêcheur" (20 € TTC)**

Coffret composé de 2 vinaigres culinaires bio et 2 aromates bio (DLUO de 2 ans) :

- Le "Vinaigre au basilic" (bouteille de 250 ml), pour du cabillaud sauce basilic, cuire le poisson en papillote ou ajouter dans un court bouillon !

- Le "Vinaigre à la fleur de sureau" (bouteille de 250 ml), La douceur du sureau s'invite avec vos huîtres ou vos salades de crevettes!

- Saveurs du Pêcheur (pot de 15g) "estragon – thym citron – marjolaine – fenouil". Les Saveurs du pêcheur sont incontournables pour relever vos poissons et vos crustacés .

- L'aneth (pot de 15g), idéal avec les poissons marinés comme le saumon et le hareng.

- **Coffret cadeau "Saveurs d'Aquitaine" (26 € TTC)**

Coffret composé de 2 vinaigres culinaires bio et 4 aromates bio (DLUO de 2 ans) :

- Le "Vinaigre à l'estragon" (bouteille de 250 ml), est idéal pour déglacer un poulet rôti, il sublime les poissons marinés, il relève les salades de pois chiche et est l'ingrédient incontournable pour les sauces béarnaise et tartare ! A essayer avec un carpaccio de fraises-mozarella.

- Le "Vinaigre au piment doux des Landes" (bouteille de 250 ml), plus original, s'utilise pour déglacer des viandes blanches, pour relever une sauce aigre doux, avec un gaspacho d'asperges ou tout simplement en vinaigrette !

- Saveurs du Liban (15 g) "menthe douce, thym citron, calendula". Mélange qui sublime les concombres à la crème ou les gaspachos de petits pois !

- Le Basilic (pot de 15g) : pour accompagner les légumes, viandes blanches, salades d'été, mais aussi les fruits rouges, l'ananas et les tartes aux pommes.

- L'hysope (pot 15 g) : relève subtilement les viandes blanches grillées, le canard, les salades ou les tartes aux fruits. Infusée dans du miel, elle accompagne les magrets ou les chèvres chauds. Sublime les tartes aux pommes !

- Saveurs gourmande (pot de 15g) "menthe douce, basilic citronnelle, fleurs de sureau, bleuet". Pour agrémenter les salades de fruits, les tartes ou encore les crèmes brûlées. Ce mélange d'aromates spécialement conçu pour les desserts est la touche d'originalité incontournable !