

Voici la liste des mélange d'épices et de poivres rares disponibles à la vente. Pour toute commande, merci de renvoyer le formulaire avec les quantités souhaitées par email à l'adresse suivante: info@parfumdepices.ch en mentionnant votre nom et adresse complète. Participations au frais d'envoi: CHF10.- Paiement sur facture.

COMMANDE

Nom et Prénom _____

Adresse Postale _____

Code Postal et Ville _____

Adresse Email _____

No de Téléphone _____

No de référencement	Description	Description	Composition	Conditionnement	Quantité	Prix TTC	Quantité souhaitée
61148986	Aromatic Curry	Pour parfumer les mijotés de poulet, d'agneau, les légumes ou encore les sauces froides.	cumin, coriandre, fenugrec, curcuma, fenouil, gingembre, cardamome, casse, maci, épices.	Tube 40ml	25gr	12.90	
61148996	Garam Masala	Pour parfumer veau, porc, agneau. Et pour donner une note originale aux desserts à base de pommes ou poires.	coriandre, cumin, macis, poivre, cardamome, casse, gingembre, girofle, épices.	Tube 40ml	20gr	12.90	
61149006	Raclette Party	Pour réhausser la saveur de vos raclettes, fondues, chèvre frais ou raïta. Soudouder la préparation.	coriandre, cumin, sel de l'Himalaya, poudre de mangue verte, piment, poivre, gingembre, épices.	Tube 40ml	30gr	12.90	
61149016	Crazy Chicken	Pour enrober filets de volaille, de porc ou encore de veau d'un subtile mélange d'épices.	Coriandre, cumin, paprika, ajwain, sel de l'himalaya, cassonade, épices	Tube 40ml	25gr	12.90	
61149026	Délices de Tatin	Pour parfumer vos tartes tatin et autres préparations sucrées à base de fruits tels que mangues, ananas, pommes.	casse, cardamome, gingembre, graines de fenouil, muscade.	Tube 40ml	20gr	12.90	
61149036	Délice de Pain d'épices	Pou parfumer vos fondants au chocolat, vos tartes tatins ou encore vos plats asiatiques et viandes blanches,	graines de coriandre, girofle, cannelle, anis étoilé, cépices	Tube 40ml	25gr	12.90	
61149046	Mélange de Tasmanie	Pour donner une touche fruitée et poivrée à vos fruits de mer et poissons.	mélisse, poivre de tasmanie, gingembre, maci.	Tube 40ml	15gr	12.90	
61149056	Inka Mix	A base de fèves de cacao et poivres rares pour donner une note suave et gourmande à vos sauces	Fèves de cacao, poivre rose, poivre maniguette, casse, épices.	Tube 40ml	20gr	12.90	
61149066	Raz el Hanout Exclusif	Pour parfumer les viandes en tajine, les couscous, la volaille ou les champignons.	cumin, coriandre, cardamome, poivre, macis, cannelle, girofle, muscade, épices.	Tube 40ml	20gr	12.90	
61149076	Zatar du Liban	Saveurs de thym, origan et sarriette. S'utilise mélangé à de l'huile d'olive pour assaisonner le pain ou les marinades.	Zaatar, sésame, sumac, sel.	Tube 40ml	20gr	9.90	
91149086	Poivre Timut	Un parfum citronné, d'agrumes aux notes de pamplemousse. Il s'accorde très bien avec les crustacés, le poisson ou le canard.	Poivre Timut	Tube 40ml	12gr	9.90	
61149096	Poivre de Jamaïque	Des notes de clou de girofle, muscade et cannelle. Approprié pour le poisson, la volaille et le choux rouge	Poivre de Jamaïque	Tube 40ml	15gr	9.90	
61149106	Poivre Sichuan Rouge	Des notes citronnées et mentholées, s'accordant très bien avec la volaille, les poissons, ou encore les fruits.	Poivre Sichaun rouge	Tube 40ml	10gr	9.90	
61149116	Poivre de Madagascar	Des notes fraîches et piquantes non violentes s'accordant avec le porc, l'agneau, les légumes et la framboise.	Poivre voatsiperifery	Tube 40ml	15gr	9.90	
61149126	Coffret 3 épices avec porte épices en bois			3x Tube 40ml		39.00	
61149136	Coffret 3 poivres avec porte épices en bois			3x Tube 40ml		29.00	

