PROVENCE d'Antan

Casiers à Epices & Aromates

AIDES CULINAIRES BIO

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

L'EXIGENCE DE LA QUALITÉ

La qualité gustative d'une herbe arômatique ou d'une épice est son critère le plus important. C'est dans l'optique de vous offrir le meilleur, en termes d'aspect et surtout de goût, que nous sélectionnons avec soin des plantes issues de l'agriculture biologique.

Nous ne travaillons qu'avec des producteurs remplissant un cahier des charges exigeant et une traçabilité totale.

En plus d'être contrôlé par ECOCERT, l'organisme de certification agréé par le ministère de l'Agriculture, l'ensemble de nos produits est régulièrement soumis à nos propres tests.

Nous contrôlons la couleur et le parfum de chaque plante, ainsi que les traces d'éventuels résidus de pesticides et effectuons des analyses microbiologiques.

Cuisiner avec des aides culinaires Provence d'Antan, c'est la promesse de savourer un produit 100% naturel et une invitation à partager l'excellence culinaire à la française. Inspirés par la richesse de nos terroirs.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Herbes de Provence bio
PROVENCE d'antan
LES VÉRITABLES
Herbes de Provence
BIO
Cultivées en Provence

L'HUMAIN AVANT TOUT

Nous sommes un des plus importants acheteurs de plantes BIO en France, particulièrement dans les régions de la Drôme et de la Provence. Les agriculteurs sont rémunérés à la juste valeur de leur travail, ce qui leur permet de vivre de cette activité et d'augmenter leurs surfaces en agriculture biologique.

Une façon pour nous de faire progresser la culture des produits BIO en France et de préserver les terres de notre territoire.

Un engagement social et philosophique : plus d'une cinquantaine de personnes handicapées à travers le Centre d'Aide au Travail conditionnent nos herbes arômatiques et épices.

Cuisiner avec les aides culinaires Provence d'Antan, c'est savourer le travail d'une équipe passionnée qui a à coeur de produire des recettes authentiques et typiques de nos terroirs. Depuis 1989, notre entreprise s'engage en faveur d'une consommation saine et respectueuse de l'environnement.

PROVENCE
d'antan
Fines
Herbes
BIO

INSPIRÉS DES SENTEURS ET SAVEURS DU TERROIR DE PROVENCE

Découvrez nos casiers à épices biologique et laissez libre cours à votre créativité pour parfumer, sublimer vos plats et surprendre vos papilles. Une gamme aux packagings élégants et raffinés qui donnera un nouvel éclat aux étagères de votre cuisine. Elle sublimera vos plats pour une cuisine créative, inspirée des recettes authentiques. Ils constituent des cadeaux d'exception, pour un instant d'émerveillement à offrir.

EMBALLAGE
ZÉRO
PLASTIQUE
Herbes de Provence
BIO
Boîte métal
Recharge carton
Impression en encre végétale

Il était une fois

Des Aides Culinaires, Elaborées et Conditionnées en France.

Des recettes uniques, pour de délicieux moments de partage.

Ail de France bio
page 11

Bouquet Garni bio
page 12

Fines Herbes bio
page 13

Herbes Poisson bio
page 14

Herbes de Provence bio
page 15

Mélange Salade bio
page 16

Persillade bio
page 17

Thym IGP de Provence bio
page 18

Fleur de sel de Camargue
page 19

Fleur de Sel
de Camargue

Herbes
Poisson
BIO

Thym igé
de Provence
BIO

Persillade
BIO

PROVENCE
Ail
de France
BIO

Cultivé
en France

L'INDISPENSABLE

Ail de France

BIO

Petite pointe de caractère du sud, cet **ail d'origine France** est très utilisé dans la cuisine provençale. Note chantante, l'ail relève salades, viandes, poissons, légumes, ou encore les sauces comme l'aïoli et soupes de poissons, très utilisé sur toute la rive nord de la Méditerranée.

IDÉE RECETTE

Sauce Aioli maison

Dans un bol, mélangez un jaune d'œuf avec de la moutarde et une belle pincée de sel. Versez petit à petit de l'huile d'olive en fouettant énergiquement jusqu'à obtenir la texture d'une mayonnaise. Saupoudrez l'ail puis mélangez à nouveau, mettez l'aïoli à reposer au frais 2 heures et c'est prêt !
Facile et rapide, elle accompagne soupe de poissons, les fruits de mer et les viandes.

60 g

Boîte métal référence : PRHM105
Boîte carton référence : PRHC105

Le Savoir-faire Provençal

L'INCONTOURNABLE

Bouquet garni
BIO

Ces sachets de **thym**, **laurier** et **romarin** respirent la Provence. Ils embaument délicatement les marinades et les sauces et assaisonnent navarin, bouillabaisse, ossobuco, lapin, pot-au-feu...

IDÉE RECETTE

Pot-au-feu maison

Faites bouillir 3 litres d'eau, ajoutez tous les légumes à pot-au-feu épluchés, puis le bouquet garni, un oignon piqué d'un clou de girofle, l'ail, sel, poivre puis la viande à pot-au-feu. Faites cuire le tout pendant environ 2h30 - 3h, écumez de temps en temps. 1h avant la fin, ajoutez les os à moelle, et mettez du gros sel aux extremités pour conserver la moelle. Egouttez les légumes et la viande, et servez bien chaud avec de la moutarde.

16 g

Boîte métal référence : PRHM107
Boîte carton référence : PRHC107

Le Savoir-faire
Provençal

LES INIMITABLES

Fines Herbes

BIO

Retrouvez la puissance aromatique de la **ciboulette**, de l'**oignon**, du **persil** et de la **livèche**. La saveur des fines herbes, légère et relevée à la fois, accommode parfaitement les salades, les fromages frais, les omelettes ou encore les crudités.

IDÉE RECETTE

Concombre aux fines herbes

Lavez les concombres. A l'aide du couteau-économe, réalisez des tagliatelles de concombre en laissant un peu de peau. Dans un saladier, mélangez du yaourt à la grecque, avec le mélange fines herbes, le vinaigre, le sel et le poivre. Ajoutez les tagliatelles de concombre. Mélangez et servez bien frais.

30 g

Boîte métal référence : PRHM106
Boîte carton référence : PRHC106

Le Savoir-faire
Provençal

LES INÉGALAGLES

Herbes Poisson

BIO

Notre assaisonnement aromatique de **fenouil**, **baies roses**, **cardamome** et **livèche**, doux et légèrement anisé souligne avec une grande justesse la chair délicate et subtile du poisson : au four, en papillote, grillé ou au court-bouillon. Une invitation à prendre le large.

IDÉE RECETTE

Papillotes de poisson aux herbes et au citron vert

Placez votre poisson dans un plat, arrosez de jus de citron et d'un trait d'huile d'olive. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Posez votre poisson au centre de la papillote de papier sulfurisé en le saupoudrant de mélange d'Herbes à Poisson, d'une rondelle de citron et un peu de marinade. Fermez les papillotes à l'aide d'un pique en bois. Placez la papillote un plat à four, enfournez environ 15 minutes. Servez les papillotes de poisson ouvertes et saupoudrées de fleur de sel, accompagnées de légumes verts.

60 g

Boîte métal référence : PRHM103
Boîte carton référence : PRHC103

Cultivées en Provence

LES VÉRITABLES

Herbes de Provence

BIO

Sarriette, **Origan**, **Thym**, **Romarin** cultivées, récoltées, séchées et mélangées sur les terres provençales. Nos herbes de Provence offrent les saveurs authentiques de nos collines ensoleillées. Riches en huiles essentielles et incontournables dans la cuisine méditerranéenne, elles aromatisent viandes, poissons grillés ou mijotés, tians de légumes et préparations à base de tomates.

IDÉE RECETTE

Marinade pour barbecue aux Herbes de Provence

Mélangez 4 cuillères à soupe d'huile d'olive avec 1 cuillère à soupe bombée d'herbe de Provence, de l'ail, du sel du poivre. Passez cette marinade au pinceau sur la viande. Cuire la viande au barbecue en redonnant un coup de pinceau de temps en temps.

40 g

Boîte métal référence : PRHM100

Boîte carton référence : PRHC100

Le Savoir-faire
Provençal

L'ORINIGAL

Mélange Salade
BIO

Ce mélange composé de **ciboulette**, **basilic**, **persil**, **estragon** est destiné à l'assaisonnement des tomates, des crudités et des sauces. Accompagnées d'huile d'olive, les saveurs de ces aromatiques exaltent toutes vos salades.

IDÉE RECETTE

Huide d'olive aromatisée

Réalisez facilement une recette d' huile d'olive aromatisée à la ciboulette, au basilic, au persil et l'estragon pour rehausser facilement le goût de vos assaisonnements, de vos marinades, de vos sauces... Ajoutez 3 cuillères à soupe de mélange salade bio dans votre bouteille d'huile d'olive, laissez macérer 1 semaine. Un régal !

26 g

Boîte métal référence : PRHM101
Boîte carton référence : PRHC101

Le Savoir-faire Provençal

LA TRADITIONNELLE

Persillade

BIO

Persil, **ail** et **basilic**, un trio de choc pour sublimer le goût de vos plats méridionaux préférés : tomates à la provençale, poêlée de champignons, courgettes, haricots, grillades et salades.

IDÉE RECETTE

Tomates persillées à la provençale

Mélangez notre mélange persillade avec de la chapelure. Salez et poivrez. Coupez les tomates en deux et les placer dans un plat allant au four. Saupoudrez la chapelure sur chaque tomate et versez un peu d'huile d'olive sur chacune. Enfournez 25 minutes à 200°C. Cette recette de tomates à la Provençale peut se déguster en salade, à l'apéritif, ou elle peut vous servir d'accompagnement de riz, de viandes ou pour un barbecue par exemple !

30 g

Boîte métal référence : PRHM104
Boîte carton référence : PRHC104

Cultivé
en Provence

L'AUTHENTIQUE

Thym IGP de Provence
BIO

Certainement le meilleur thym au monde ! Le **thym de Provence** se caractérise par son fort pouvoir aromatique, chaud et piquant à la fois. L'Indication Géographique Protégée (IGP) vous assure une très forte teneur en huiles essentielles (15%), et une garantie de culture sur le terroir Provençal.

IDÉE RECETTE

Pommes de terre au thym au four

Epluchez et détaillez les pommes de terre dans le sens de la longueur. Pelez et émincez les oignons. Les disposer dans un plat allant au four. Les arroser d'un filet d'huile d'olive. Verser un fond d'eau d'environ 3cm de hauteur dans le plat à four. Pressez le jus du citron et ajoutez le jus dans le plat. Parsemez d'ail haché menu et de thym. Mettez le plat à four chaud, à 220°C, 40 minutes.
Allongez d'un peu d'eau si nécessaire. Assaisonnez de sel et poivre.

40 g

Boîte métal référence : PRHM102
Boîte carton référence : PRHC102

Récoltée en Camargue

L'ICONIQUE

Fleur de Sel de Camargue

En Camargue, terre sauvage et préservée, l'action du vent et du soleil se conjugue pour donner naissance à la précieuse **Fleur de Sel**. Récoltée manuellement, sa texture fine et croustillante est rare et unique. Fondante et savoureuse, elle exaltera avec délicatesse vos meilleures recettes.

IDÉE RECETTE

Sauce caramel à la Fleur de Sel de Camargue

Faites fondre 200 g de sucre dans une casserole jusqu'à obtenir un caramel ambré. Ajoutez 20cl de crème liquide tiède et cuire la préparation jusqu'à obtention d'un mélange homogène et épais. Hors du feu, ajoutez 10g de beurre et de la fleur de sel à votre convenance. Laissez refroidir.

125 g

Boîte métal référence : PRHM200
Boîte carton référence : PRHC200

www.provence-dantan.fr

EMBALLAGE ZÉRO PLASTIQUE

ARAQUELLE SAS

ARAQUELLE SAS +33 (0)4 90 457 457 +33 (0)4 90 457 458 commande@araquelle.com

Domaine de l'Héritière - Rue de la Roubine 13116 Vernègues / Cazan FRANCE