PROVENCE d'Antan

Aides culinaires

DE TABLE

BIO

Saveurs du Monde

HERBES AROMATIQUES & EPICES BIO

AIDES CULINAIRES

Provence d'Antan

Créations savoureuses

ÉLABORÉES & CONDITIONNÉES
EN FRANCE

Nos aides culinaires biologiques sont une invitation à partager l'excellence culinaire à la française. Inspirés par la richesse de nos terroirs, nous avons sélectionné les herbes aromatiques et épices les plus incontournables.

Emballage Responsable

UN FLACON UNIQUE EN FRANCE

Nos pots sont **entièrement fabriqué en matière végétale**, biodégradables, compostables et/ou recyclables.

Une véritable alternative innovante **pour lutter contre la pollution des plastiques traditionnels**.

FLACON INVENTÉ, FABRIQUÉ
ET CONDITIONNÉ EN FRANCE.

FLACON · BOUCHON · GRILLE
100% issus du Végétal

Idée de réutilisation

Idéal pour planter vos semis.
Couper la bouteille VEGANBOTTLE®
en deux et la bouteille disparaitra
dans le sol!

NOTRE GAMME D'HERBES, ÉPICES ET SELS SE VOIT DOTÉE DU PREMIER FLACON (+ BOUCHON & GRILLE) 100 % VÉGÉTAL DU MARCHÉ FRANÇAIS.

Mélanges aromatiques Bio

Le Savoir-faire à la Provençale

Bouquet garni Bio 1

RÉF : PLA0038 | 12 g (6 sachets de 2 g)

A incorporer en début de cuisson des sauces et plats en sauce. Retirez-le juste avant de servir

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

INGRÉDIENTS : THYM BIO, LAURIER BIO, ROMARIN BIO

Véritables Herbes de Provence Bio 3

RÉF : PLA0035 40 g | PLA0034 100 g | PRHM0020 200 g

Une pincée pour accompagner toutes vos plats cuisinés

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.

INGRÉDIENTS : SARRIETTE BIO, ORIGAN BIO, THYM BIO, ROMARIN BIO

Mélange Salade Bio 5

RÉF : PLA0011 | 8 g

3 cuillères à soupe du mélange à laissez macérer 2 à 3 semaines dans 1 litre d'huile d'olive bio.

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

INGRÉDIENTS : CIBOULETTE BIO, BASILIC BIO, PERSIL BIO, ESTRAGON BIO

Fines Herbes Bio 2

RÉF : PLA0016 | 18 g

A incorporer dans vos préparations culinaires selon votre goût

La saveur des fines herbes, légère et relevée à la fois, accommode parfaitement les salades, les fromages frais, les omelettes ou encore les crudités.

INGRÉDIENTS : OIGNON BIO, CIBOULETTE BIO, PERSIL BIO, LIVÈCHE BIO

Herbes Poisson Bio 4

RÉF : PLA0012 | 30 g

Une pincée de ce mélange sur les 2 côtés du poisson

Notre assaisonnement aromatique 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.

INGRÉDIENTS : FENOUIL BIO, BAIES ROSE BIO, CARDAMOME BIO, LIVÈCHE BIO

Persillade Bio 6

RÉF : PLA0015 | 18 g

Saupoudrez au moment de servir

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

INGRÉDIENTS : BASILIC BIO, AIL BIO, PERSIL BIO

Aromates Bio

Cultivées en France

Ail de France Bio 1

FRANCE | RÉF : PLA0020 | 60 g

A incorporer dans vos préparations culinaires selon votre goût

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.

INGRÉDIENT : AIL BIO EN FLOCONS

Origan de Provence Bio 2

FRANCE (Provence) | RÉF : PLA0019 | 18 g

A incorporer dans vos préparations culinaires selon votre goût

Âme de la cuisine italienne, l'origan, ou « rega » de son nom provençal est indissociable des pizzas et sauces tomates. Aromatique et délicatement parfumé, il accommode également le poisson et toutes les préparations à base d'aubergines et légumes grillés.

INGRÉDIENT : ORIGAN BIO ORIGINE PROVENCE

Thym des Alpilles Bio 3

FRANCE (Provence) | RÉF : PLA0017 | 20 g

A incorporer dans vos préparations culinaires selon votre goût

Soleil, ciel bleu et senteur merveilleuse de la garrigue se conjuguent dans notre Thym des Alpilles. Indispensable dans la cuisine, la « farigoule » accompagne parfaitement daube, ragoût, poêlée de légumes & terrine.

INGRÉDIENT : THYM DES ALPILLES BIO ORIGINE SUD DE LA FRANCE

Coriandre Bio

FRANCE (Provence) | RÉF : PLA0009 | 30 g

A incorporer dans vos préparations culinaires selon votre goût

Les fruits séchés de Coriandre (graines) relèvent des plats variés tels que moules marinières, crevettes, thon mi-cuit, oeufs mimosa... Entiers, ils parfumeront vos bocaux de cornichons. Moulus ils assaisonneront vos terrines ou tajines et couscous.

INGRÉDIENT : GRAINES DE CORIANDRE BIO ORIGINE PROVENCE

Romarin de Provence Bio

FRANCE (Provence) | RÉF : PLA008 | 30 g

A incorporer dans vos préparations culinaires selon votre goût

Plongez au coeur des coutumes authentiques de la cuisine méditerranéenne. Le Romarin, plante précieuse de Provence, reconnu pour sa puissance aromatique d'exception, relèvera avec élégance tous vos plats.

INGRÉDIENT : ROMARIN BIO ORIGINE PROVENCE

Mélanges d'épices Bio

Saveurs du Monde

Court Bouillon Bio

RÉF : PLA0013 | 18 g

A incorporer dans votre eau de cuisson pour parfumer et aromatiser vos plats à la provençale

A incorporer dans vos préparations culinaires à mijoter, spécialement pour : légumes, potages, viandes blanches en cocotte, coulis de tomate et légumes à la vapeur.

INGRÉDIENT : THYM BIO, LIVÈCHE BIO, SERPOLET BIO, LAURIER BIO, MARJOLAINE BIO, CORIANDRE BIO

Mélange 5 Epices Bio

RÉF : PLA00041 | 30 g

A incorporer dans vos préparations culinaires selon votre goût

Ce mélange « 5 épices » sera particulièrement apprécié des amateurs de plats relevés et corsés. Vous pouvez l'incorporer dans votre moulin à poivre et saupoudrer ainsi directement sur vos plats. Laissez-vous voyager.

INGRÉDIENT : GINGEMBRE BIO, CANNELLE BIO, POIVRE NOIR BIO, PIMENT PILI-PILI BIO, CORIANDRE BIO

Curry doux Bio (recette indienne)

RÉF : PLA0005 | 40 g

A incorporer dans vos préparations culinaires selon votre goût

Le Curry désigne une grande variété de préparations épicées qui aromatisent les cuisines indiennes, Thaï et du sud-est asiatique. Pour votre plus grand plaisir, nous avons sélectionné ce Curry Indien pour son parfum envoûtant et doux à la fois.

INGRÉDIENT : CUMIN BIO, POIVRE NOIR BIO, CLOU DE GIROFLE BIO, CANNELLE BIO, CORIANDRE BIO, CURCUMA BIO, GINGEMBRE BIO, LAURIER BIO

Mélange Grillades Bio

RÉF : PLA0021 | 30 g

Saupoudrez directement sur vos grillades, dans vos marinades

Intense et subtil à la fois, ce mélange équilibré d'épices bio et d'herbes aromatiques bio, exaltera grillades (viandes, poissons, légumes) à la plancha ou au barbecue.

INGRÉDIENT : HERBES DE PROVENCE BIO (SARRIETTE, ORIGAN, THYM, ROMARIN), ORIGAN BIO, CUMIN BIO, PIMENT DOUX BIO, PAPRIKA BIO, TOMATE BIO, POIVRE NOIR BIO

Epices simples Bio

Saveurs du Monde

Curcuma Bio

RÉF : PLA0006 | 40 g

A incorporer dans vos préparations culinaires selon votre goût

Épice dorée au parfum léger, le curcuma colore les soupes, les sauces et le riz. Sa saveur chaude et douce relève le goût des poissons, des crustacés et des viandes blanches. Le curcuma est également un trésor de bienfaits.

INGRÉDIENT : CURCUMA BIO EN POUDRE

Paprika doux Bio

RÉF : PLA0003 | 50 g

A incorporer dans vos préparations culinaires selon votre goût

Egalement appelé poivre rouge, cette épice est une variété de piment doux utilisée en poudre. Dans le domaine culinaire, le paprika est très apprécié pour son parfum subtil et sa couleur rouge.

INGRÉDIENT : PAPRIKA DOUX BIO EN POUDRE

Piment d'Espelette AOP Bio

Cultivé à Espelette

Piment d'Espelette AOP Bio

FRANCE (Pays Basque) | RÉF : PRER0008 | 40 g

A incorporer dans vos préparations culinaires selon votre goût

Cultivé, récolté, séché, broyé et conditionné au Pays Basque, l'Ezpeletako Biperra ou piment d'Espelette se distingue par ses saveurs intenses au parfum de tomate et au piquant chaleureux. Symbole d'une région et d'un savoir-faire, notre piment d'Espelette bio labellisé AOP vous offre la garantie de son caractère unique, ses qualités aromatiques exceptionnelles et son authenticité.

INGRÉDIENT : PIMENT D'ESPELETTE BIO AOP

Fleur de Sel pure & composée

Récoltée en France

Fleur de Sel de Camargue 1

FRANCE (Camargue) | RÉF : PLA0031 | 90 g

Saupoudrez au moment de servir

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.

INGRÉDIENT : FLEUR DE SEL DE CARMARGUE

Fleur de Sel de Guérande

FRANCE (Guérande) | RÉF : PLA0033 | 70 g

Saupoudrez au moment de servir

Le goût de la Fleur de sel, riche en magnésium et en oligo-éléments, est beaucoup plus fin et délicat que celui du sel de table.

INGRÉDIENT : FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE

Fleur de Sel Ail & Fines Herbes Bio 2

FRANCE (Camargue) | RÉF : PLA0046 | 70 g

Saupoudrez au moment de servir

Des saveurs provençales pour faire chanter vos omelettes, pâtes, riz, viandes et poissons grillés. À assaisonner en fin de cuisson, directement dans l'assiette.

INGRÉDIENTS : FLEUR DE SEL CAMARGUE, AIL BIO, OIGNON BIO, FARINE DE RIZ BIO, CIBOULETTE BIO, PERSIL BIO, LIVÈCHE BIO

Fleur de Sel Piment d'Espelette AOP Bio 3

FRANCE | RÉF : PLA0045 | 70 g

Saupoudrez au moment de servir

La finesse et le croustillant de la fleur de sel s'allient aux saveurs chaudes et fruitées du piment d'Espelette. Ce mélange d'exception s'invite dans toutes vos préparations, crues ou cuites : charcuteries, fromages frais, poissons et viandes.

INGRÉDIENTS : FLEUR DE SEL DE CARMARGUE, PIMENT D'ESPELETTE BIO, FARINE DE RIZ BIO

Sel de terroir Bio

Récolté en Camargue

Sel fin Romarin Citron

RÉF : PLA0030 | 80 g

Saupoudrez au moment de servir

Cette association équilibrée aux notes d'agrumes et de camphre libère de la fraicheur dans votre assiette. Elle aromatise allègrement les poissons, les salades, les vinaigrettes, les purées, le riz et les viandes blanches.

Ingrédients : Sel fin de Camargue, Romarin Bio, Extrait de citron Bio, Ecorce de citron Bio

Sel Fin aux Herbes Bio 1

RÉF : PLA0028 | 90 g

Saupoudrez au moment de servir

Ces saveurs du sud au délicieux parfum méditerrannéen, exaltent vos salades, vinaigrettes, potages, légumes (tomates, courgettes, aubergines...) et grillades.

INGRÉDIENTS : SEL FIN DE CAMARGUE, ROMARIN BIO, THYM BIO, BASILIC BIO, PERSIL BIO, ESTRAGON BIO, LAURIER BIO

Sel Fin aux Légumes Bio 2

RÉF : PLA0029 | 90 g

Saupoudrez au moment de servir

Particulièrement parfumé, notre sel fin aux légumes est destiné à relever des plats aussi variés que les crudités, purées, riz, pâtes et poissons. Il met de la couleur dans vos assiettes et ravit vos papilles.

INGRÉDIENTS : SEL FIN DE CAMARGUE, FENUGREC BIO, OIGNON BIO, CAROTTE BIO, POIREAU BIO, PERSIL BIO, LIVÈCHE BIO, CURCUMA BIO, CLOU DE GIROFLE BIO, POIVRE NOIR BIO, THYM BIO, LAURIER BIO, ROMARIN BIO

Gros Sel aux Herbes Bio 3

RÉF : PLA0025 | 90 g

Saupoudrez au moment de servir

La pincée qui ensoleille vos plats chauds : pommes de terre sautées, poulets rôtis ou tomates à la provençale. Son pouvoir aromatique agrémente à merveille vos bouillons, pâtes, riz, chèvres frais, pâtes à tartes et cakes salés.

INGRÉDIENTS : GROS SEL DE CAMARGUE, ROMARIN BIO, THYM BIO, BASILIC BIO, PERSIL BIO, ESTRAGON BIO, LAURIER BIO

Gros Sel aux Légumes Bio

RÉF : PLA0027 | 90 g

Saupoudrez au moment de servir

Le mélange de sel de Camargue et de légumes bio transformera vos plats en un seul geste.

INGRÉDIENTS : GROS SEL DE CAMARGUE, FENUGREC BIO, OIGNON BIO, CAROTTE BIO, POIREAU BIO, PERSIL BIO, LIVÈCHE BIO, CURCUMA BIO, CLOU DE GIROFLE BIO, POIVRE NOIR BIO, THYM BIO, LAURIER BIO, ROMARIN BIO

Gros Sel aux Poivres Bio 4

RÉF : PLA0026 | 90 g

Saupoudrez au moment de servir

Chaud et parfumé, notre gros sel aux poivres accompagne délicieusement vos viandes rouges, blanches et poissons en papillote. Il sublime les sauces, le riz et les pâtes. Idéal pour recharger vos moulins.

INGRÉDIENTS : GROS SEL DE CAMARGUE, POIVRE NOIR BIO, CORIANDRE BIO, BAIES ROSE BIO

1

2

3

4

Poivres & Baies Bio

Saveurs du Monde

Poivre Blanc Bio

INDE | RÉF : PLA0048 | 50 g

1 à 2 tour de moulin à poivre, selon l'intensité souhaitée, dans votre préparation culinaire.

Le Poivre Blanc est un poivre cueilli à maturité. Rouge à l'origine, il est débarrassé de sa coque puis séché pour obtenir sa couleur blanche. Il apportera toute sa richesse aromatique à vos différents plats.

INGRÉDIENT : POIVRE BLANC BIO EN GRAINS ORIGINE INDE

Poivre Noir Bio

SRI LANKA | RÉF : PLA0047 | 50 g

1 à 2 tour de moulin à poivre, selon l'intensité souhaitée, dans votre préparation culinaire.

Le poivre noir est une épice obtenue à partir de poivrier. Cueillies à maturité, les baies sont fermentées puis séchées. Ce poivre biologique parfumera toutes vos préparations culinaires.

INGRÉDIENT : POIVRE NOIR BIO EN GRAINS ORIGINE SRI LANKA

Poivre Vert Bio

INDE | RÉF : PLA0049 | 30 g

1 à 2 tour de moulin à poivre, selon l'intensité souhaitée, dans votre préparation culinaire.

Le Poivre vert est un poivre cueilli au début de sa maturité. Pas encore mur, il développe des notes très légèrement épicées et une saveur végétale très fraiche. Idéal pour aromatiser les viandes rouges et sauces exotiques.

INGRÉDIENT : POIVRE VERT BIO EN GRAINS ORIGINE INDE

Poivre Rouge de Kampot Bio

CAMBODGE (Kampot) | RÉF : PLA0043 | 40 g

1 à 2 tour de moulin à poivre, selon l'intensité souhaitée, dans votre préparation culinaire.

Originaire du Cambodge, ce Poivre unique au monde est cultivé de manière traditionnelle et artisanale. Le climat particulier de la région de Kampot offre un Poivre aux saveurs exceptionnelles. En effet, du fait de sa récolte à maturité, il développe un arôme puissant et des saveurs fruitées.

INGRÉDIENT : POIVRE ROUGE BIO EN GRAINS ORIGINE CAMBODGE

Mélange 5 Baies Bio

RÉF : PLA0042 | 30 g

1 à 2 tour de moulin à poivre, selon l'intensité souhaitée, dans votre préparation culinaire.

Ce mélange, également appelé « 5 poivres », confère à cette préparation un goût à la fois doux, chaud et intense. Il accentuera naturellement les saveurs de vos plats cuisinés, viandes, poissons ou légumes, ainsi que vos grillades.

Ingrédients : Poivre noir Bio, Poivre blanc Bio, Poivre vert Bio, Baies roses Bio, Piment Pili-pili Bio

PROVENCE d'Antan

WWW.PROVENCE-DANTAN.FR

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