



Terre Exotique propose des **perles de sel** extraites du Lac Assal à Djibouti. Ce sel pur est un sel très sec qui croque sous la dent. Les premières notes sont plutôt rudes, franches et riches à la fois et rappellent l'aridité et l'hostilité du lac Assal. Naturellement sculptées par l'eau et le vent, ces perles uniques ressemblent à de petites boules de neige, aux calibres infinis. Terre

Exotique propose 5 calibres différents, les plus petits s'utilisant comme de la fleur de sel pour rehausser, par exemple, une entrecôte cuite au barbecue et les plus gros se jetant tels quels dans l'eau des pâtes ou dans des bouillons. On peut également les concasser au pilon pour les accommoder ensuite.

PVC : 8 € (calibre n°1 - 330 g) et 9 € (calibre n°5 - 235 g).
www.terreexotique.fr

Château d'Estoublon présente sa nouvelle création : **Provence mon Amour**, une huile d'olive AOP dans un flacon précieux, aux formes délicatement arrondies et au design rétro. La bouteille avec son bouchon rond en verre, agrémentée d'une étiquette noire et or, et l'huile à la robe dorée, forment un ensemble des plus raffinés, alliant charme et gastronomie. Provence mon Amour est un assemblage AOP de la Vallée des Baux de Provence, équilibré et d'une belle intensité en bouche. Cette huile d'olive vierge extra, extraite à froid, révèle tous ses arômes sur des légumes verts, en salade ou sur des viandes blanches grillées. Tout le savoir-faire de ce domaine oléicole qui a déjà conquis les plus grandes tables françaises et internationales, est résumé dans ce flacon, véritable hymne à la Provence ! PVC : 18 € (flacon 20 cl). www.estoublon.com



Alimentation Fine de France a créé **l'Atelier de Turenne**, une sélection de quatre familles de produits innovants et qualitatifs, aux packagings modernes et haut de gamme : **des fleurs à croquer, des moutardes fines, des poivres d'exception et des perles de saveur**. Issues de la culture biologique, les fleurs de jasmin, de lavande, les boutons de rose ou encore pétales d'hibiscus permettent d'ajouter une touche de couleur et d'exotisme dans la cuisine. Les 6 poivres sélectionnés sont des

poivres d'Asie ou d'Afrique très aromatiques qui invitent au voyage et aux cuisines du monde (poivres de Kapot, Cubèbe, Timut...). Les moutardes de l'Atelier valorisent quant à elles différents terroirs et des saveurs typiques : champenoise, au piment d'Espelette, à la truffe... Enfin, les perles de saveur (Mangue, Truffe, Violette...) sont idéales pour décorer et apporter une fraîcheur gustative aux recettes. PVC : 7,80 € les perles de saveur. www.aff.fr



© Le Grand Noyer

Le Grand Noyer propose une sélection de **fruits à coques d'exception**, cueillis aux quatre coins du monde. Ses créations pour l'apéritif sont parfumées avec des ingrédients soigneusement sélectionnés pour agrémenter le goût naturel des fruits. Les produits sont subtilement torréfiés puis aromatisés sans huile ajoutée, avec une touche de sel de mer, le tout sans additifs ni conservateurs. Six références composent la gamme apéritive dont deux semblent idéales pour cet été : les amandes grillées au citron vert, menthe et coriandre, tout aussi rafraîchissantes et parfumées. Original et raffiné, le mélange pistache et amande grillée aux baies roses fait se succéder en bouche différentes sensations et saveurs... De quoi remplacer avantageusement les habituelles cacahuètes ! PVC : 7,90 € (paquet 110 g). www.legrandnoyer.com

Instant naturel lance une gamme de **mélanges d'épices** pour parfumer les plats d'été et garantir des recettes conviviales. Conseillés aux amateurs de cuisine simple et gourmande, "Mes épices pour..." se déclinent autour de quatre types de plats : ... la viande, le poisson, la salade et l'apéro. Le premier mélange aux saveurs de cannelle et d'anis relève en finesse toutes les viandes cuites à la poêle, au barbecue ou au four. Le deuxième aux arômes de coriandre et de citronnelle est l'assaisonnement adéquat pour le poisson, mais aussi les coquillages et crustacés. "Mes épices pour la salade", composé de sésame grillé et de tomates séchées, est l'allié des salades ensoleillées et crudités et parfume tous les légumes, tandis que "Mes épices pour l'apéro", mélangé à de la crème fraîche ou du fromage blanc, fera une excellente sauce pour des dips de légumes. PVC : 4,73 € (bocal en verre 90 g). www.instantnaturel.com



Perles de sel
ÉPICERIE

Flacon d'huile d'olive
ÉPICERIE

Fruits à coques d'exception
ÉPICERIE

Mélanges d'épices
ÉPICERIE

Des produits sélects
ÉPICERIE