

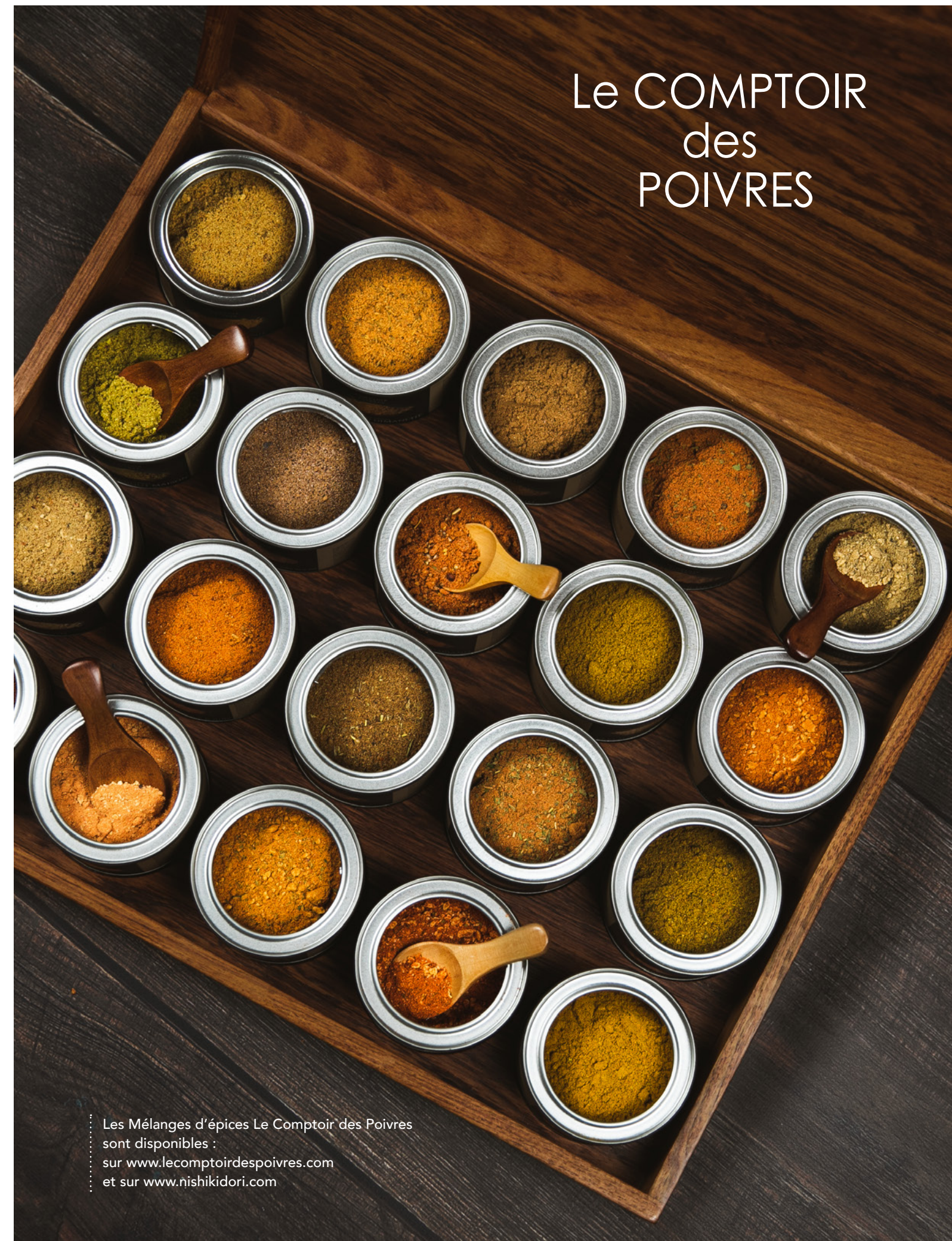


Le Comptoir des Poivres est heureux de vous présenter sa gamme de Mélanges d'épices. Des saveurs d'ici et d'ailleurs !

"Nous les avons créés, testés et conditionnés dans nos locaux en France, exclusivement avec nos poivres et épices d'une qualité exceptionnelle. Chaque élément a soigneusement été choisi, pesé au gramme près, pour un rendu unique. Nous avons conçu ces mélanges pour vous accompagner au quotidien et vous garantir une cuisine savoureuse et parfumée. Vous pourrez les utiliser très facilement dans vos plats mijotés, vos marinades, vos barbecues ou pour la réalisation de vos sauces.

Certains de nos mélanges sublimeront aussi vos pâtisseries, desserts ou salades de fruits."

Du classique « Poulet du dimanche », incontestablement le symbole du repas du dimanche à partager en famille, à l'emblématique « Raz el Hanout », beaucoup de richesse et de complexité gourmande, en passant par le traditionnel « Mélange Pain d'épices » qui vous surprendra par ses arômes sucrés, floraux et fruités, l'exotique « Mélange Caraïbes » un mélange coloré et parfumé qui sent bon la cuisine des îles, le soleil et la mer, ou le puissant « Barbecue Quebec » qui respire l'aventure et la cuisine Cajun, les Mélanges d'épices n'ont pas fini de vous étonner avec gourmandise.



Les Mélanges d'épices Le Comptoir des Poivres sont disponibles :
sur www.lecomptoirdespoivres.com
et sur www.nishikidori.com