

Saveurs Modernes

« L'innovation culinaire au service
de l'épicerie fine. »

COLLECTION **2025/26**



Qui sommes-nous?



Epicuriens depuis toujours et après avoir travaillé plus de 25 ans dans l'agro-alimentaire à travers le monde, nous avons décidé de poser nos valises en Corrèze et de faire partager notre passion pour les bonnes choses.

De ce mélange des expériences de deux vieux amis et de ce goût du partage est né Saveurs Modernes il y a 9 ans déjà. Nous nous efforçons depuis de créer, de développer et de vous proposer nos recettes et nos découvertes culinaires premium

Belle découverte à toutes et tous.

Lionel Dupin & David Mouchel, Fondateurs

Basée à coté de Brive la Gaillarde, en Corrèze, Saveurs Modernes est spécialisée dans la conception et l'élaboration de **produits d'épicerie fine haut de gamme**.

Nous nous efforçons de mettre à l'honneur des produits nobles que nous **concevons, réalisons, assemblons dans nos ateliers** entièrement dédiés à la cuisine créative.

Nous proposons ainsi des produits **exclusifs, innovants, design**, qui sauront surprendre les plus exigeants en matière de **gastronomie** ou simplement pour le **plaisir d'offrir**.

Bienvenue dans l'univers Saveurs Modernes.

Saveurs Modernes

Sommaire

■ La Cuisine Créative	p4
■ Apéritif et grignotage	p7
■ Autour de la truffe	p11
■ Champignons	p15
■ Poivres, sels et épices	p16
■ Huiles et vinaigres	p22
■ Tartinables	p26
■ Pestos	p28
■ Risottos	p29
■ Chutney	p30
■ Petites Douceurs Sucrées	p31
■ Vin'fusion	p35
■ Vrac	p36



La Cuisine Créative



Le Marchand
de Perles

LES PERLES

Ce sont de petites billes d'alginate au cœur liquide qui en éclatant en bouche vont surprendre et émerveiller en révélant leurs saveurs intenses. Elles permettent à la fois de décorer mais aussi de sublimer avec originalité et raffinement un cocktail, un buffet apéritif, un plat, un fromage, un dessert...

C'est grâce à la sphérification, technique de la cuisine moléculaire utilisée par les plus grands chefs, que nos jus à base d'ingrédients nobles et raffinés sont encapsulés au cœur d'une fine membrane d'alginate, extrait d'algue brune.

Cette gamme de 9 parfums disponible en pots de 30gr (et 820gr pour les professionnels) permettra à tous les fins gourmets de laisser libre cours à leur créativité culinaire ou simplement de faire plaisir pour des cadeaux gastronomiques originaux.



Les Perles...



de Framboise

Tout le parfum de la framboise révélé dans une explosion, un mariage visuel et gustatif parfaits avec les foies gras ou dans une coupe de champagne.



de Figue

La délicatesse et la douceur de la figue pour accompagner le foie gras sous toutes ses formes.



de Myrtille

Savoureuse et explosive sur des desserts de fruits, de chocolat ou même avec un gibier.



de Balsamique

Le raffinement d'un vinaigre balsamique IGP de Modène haut de gamme dans une perle pour sublimer fruits, fromage, saint jacques ou simplement sur des tomates.



de Citron

Plus original et plus puissant que le citron caviar, superbe avec fruits de mer ou poisson.



de Balsamique Blanc à la Truffe

Une surprise de saveurs truffées et délicates pour accompagner ris de veau, fromages persillés, foie gras...



de Mangue

D'un jaune doré et un goût puissant et chaleureux, ces perles de mangue seront une surprise pour les yeux comme pour les papilles sur un foie gras, un fromage et bien sur en décoration culinaire de desserts et cocktails.



de Fruits de la Passion

Les perles de fruits de la passion, savoureusement acidulées et sucrées, feront sensation en apportant peps et explosion en bouche sur un foie gras poêlé, une viande blanche, une glace, ou une salade de fruits.



Les perles de Noël

Ce sont des perles au pain d'épices qui offrent une symphonie de saveurs dans de délicates perles blondes pour créer une décoration culinaire irrésistible sur les tables de fêtes. Un mariage évident avec le foie gras mais aussi avec des fromages.

LA PREMIÈRE BOULE DE VINAIGRE BALSAMIQUE QUI SE RAPE !

A base de vinaigre balsamique de Modène IGP et d'agar-agar, 100% naturelle, c'est grâce à une technique complexe brevetée qu'est produite la boule à râper. Pour se faire plaisir ou pour offrir...



LES FLEURS COMESTIBLES

Cette gamme de fleurs comestibles, ingrédients très tendance est conditionnée dans un élégant flacon transparent muni d'un bouchon en aluminium brossé. C'est grâce à un séchage doux que ces fleurs conservent leurs parfums et leurs couleurs pendant plusieurs années.



Pétales de rose

Avec ces délicats pétales de roses séchés, apportez une saveur délicate, un doux parfum et de la couleur dans vos cocktails, sur vos desserts de fruits ou au chocolat, ou pour incorporer dans vos confitures...

Hibiscus

Un parfum délicat et suave, une saveur acidulée et sensuelle, donneront à votre cuisine une touche de luxe et d'exception... S'utilise aussi en infusion, en gelée, dans des compotées de fruits, dans un cocktail...

Bleuet

Avec ces pétales de bleuet et leur arôme puissant et subtil à la fois, apportez une touche colorée et raffinée dans vos cocktails, vos salades, sur vos viandes et poissons, vos pâtisseries, confitures...

Salade de Fleurs

Un mélange de pétales de roses, de bleuets et de soucis qui donnera de la couleur et de somptueux parfums à votre cuisine. Pour une salade pleine de vitalité, en décoration sur une viande ou sur une poêlée de légumes, dans une salade de fruits...

Jasmin

Reputé pour la beauté de ses fleurs mais également pour son goût délicat et fruité. Ses subtils parfums de fleurs, alliés à leur couleur apportent un grand raffinement.

Lavande Bleue

Idéale en infusion, mais également pour parfumer vos glaces, gâteaux, crèmes brûlées et sirops.

Soucis

Avec une saveur légèrement amère et poivrée, ces fleurs de soucis parfument et colorent un riz, relèvent des sauces et accompagnent en couleur une salade.

Apéritif & Grignotages



Saveurs
Modernes

LES NOIX DE CAJOU

Craquante et ronde en bouche, la noix de cajou est un fruit sec raffiné et des plus appréciés pour un grignotage premium autour d'un verre entre amis.

Mais c'est aussi pour rompre avec la trop classique noix de cajou grillée salée que nous avons développé notre assortiment haut de gamme « apéritif et grignotage », élaboré pour ravir les adeptes du bien manger et bien recevoir. C'est donc une noix de cajou originaire du Vietnam, calibre W320 idéal pour une dégustation, que nous avons sélectionnée pour être enrobée de nos préparations désormais reconnues par les plus grandes maisons.

Conditionnées dans un élégant flacon transparent de 85/90 g, muni d'un bouchon en aluminium brossé, notre collection de 19 parfums uniques et exclusifs propose un véritable voyage gastronomique.

Nous proposons aussi toutes nos recettes en seaux de **4,5 kg** pour permettre une offre vrac diversifiée et très appréciée des « eco-consommateurs ».



DÉCOUVREZ NOS 19 recettes exceptionnelles !



Truffe MEILLEURE VENTE

Plébiscitées par l'ensemble de nos clients et des consommateurs, notre recette de cajou à la truffe, à l'arôme inimitable et authentique est un véritable best-seller à ne surtout pas manquer !



Ail Noir NOUVEAU

Une rencontre audacieuse entre la noix de cajou et l'ail noir, aux notes douces et légèrement sucrées. Une bouchée originale et pleine de caractère.



Sel Noir

Salées au sel noir de Hawaï, sel croustillant d'un noir profond, élégantes et contemporaines.



BBQ

Délicatement grillée, au miel d'acacia, poivre sauvage Timiz, paprika et fenouil.



Romarin Fleur de sel

Un parfum de Provence, léger et savoureux, une note de soleil sur la table.



Ail des Ours

Résultat original et coloré du subtil mélange de la rondeur de la cajou et le goût parfumé, délicat, tincté de notes sucrées et légèrement piquantes de l'ail des ours.



Curry

Notre recette unique et envoutante au poivre de Sarawak, miel d'acacia, cumin et curcuma.



Curcuma Miel Gingembre

Un mélange subtil et parfaitement dosé, pour les amoureux de saveurs exotiques. Les amateurs adoreront.



Tandoori

D'inspiration indienne, notre recette au parfum riche et subtil dévoile des notes fruitées, chaudemment épiciées et se révèle particulièrement aromatique et légèrement piquant.



Piment & zestes de citron

Un mariage unique entre piment d'Espelette, piment indien, pignons d'olive et zestes de citron.



Épices méditerranéennes

Avec leurs notes aromatiques chaudes et généreuses, elles sont un parfait équilibre entre la douceur du piment doux, la fraîcheur de la coriandre et le fruité du paprika. C'est le Sud !



Pistaches à la truffe

Enrobées de truffe séchée, un arôme inimitable et authentique, craquantes à souhait.



Poivre de Timut

Une recette originale au goût frais d'agrume. On perçoit le pamplemousse ainsi qu'une note de fleur et un léger piquant.



Poivre sauvage de Madagascar

la rondeur de la noix de cajou réveillée par des saveurs boisées, fruitées et acidulées du poivre de voatsipérifery.



Tomate & Basilic

Un parfum d'été et de fraîcheur avec des arômes francs mais subtils. A consommer sans modération !



Herbes de Provence

Le goût ensoleillé qui sublime ces noix de cajou vous fera voyager jusqu'en pleine garrigue, et vous fera entendre les cigales !



Épices d'orient

Cette recette chaleureuse présente une attaque franche et mordante dominée par des sensations suaves et sucrées. Elles sont un vrai voyage culinaire.



Amandes & Truffe

Des amandes douces et croquantes, torréfiées puis délicatement enrobées d'éclats de truffe dont le parfum sublime ce classique de l'apéritif !



Maïs Tex-Mex

Le craquant du maïs grillé et des arômes à la fois relevés, mais très parfumés et très savoureux, dans la pure tradition de l'assaisonnement mexicain. Ay caramba !!



Également disponible en pot verre !

VENTE EN VRAC

Noix de Cajou

Pistaches

Amandes

Maïs grillé

19 parfums disponibles !



UN VÉRITABLE SERVICE PERSONNALISÉ !

Nos noix sont grillées à sec puis enrobées avec nos **differentes recettes maison et artisanales** d'épices, d'herbes aromatiques, de truffe...

Elles sont plébiscitées par nos clients consommateurs et distributeurs.

Faites goûter, **et c'est vendu !**



La maison en vrac

Séaux de 4,5 kg avec
DDM de 10 mois



50 sachets kraft

Zip refermable
Contenance max. : 150g

Etiquettes frontales

avec votre logo
et le nom du produit

Etiquettes arrières

avec liste d'ingrédients,
DDM et poids net
(à compléter par vos soins)



Autour de la Truffe



Saveurs
Modernes

LA TRUFFE DANS TOUS SES ÉTATS

Saveurs Modernes vous propose une gamme de produits d'exception à base d'un incontournable de l'épicerie fine, la truffe.

Afin de proposer une offre qui saura satisfaire tous les amateurs ou pour permettre de composer des cadeaux gastronomiques innovants et particulièrement appréciés, nous produisons et avons sélectionné un assortiment de produits fins élaborés à base de truffe.

Les Noix de Cajou

À LA TRUFFE

Plébiscitées par l'ensemble de nos clients et des consommateurs, notre recette de cajou à la truffe, à l'arôme inimitable et authentique est un véritable best-seller à ne surtout pas manquer !





Les Perles À LA TRUFFE

Un vinaigre balsamique blanc à la truffe, innovation issue de la cuisine moléculaire, pour sublimer cocktails, bouchées apéritifs, foies gras, fromages... une belle et merveilleuse surprise gustative.



Le Pesto

À LA TRUFFE - 80 g

Pour accompagner et relever toutes sortes de plats. Idéal avec des pâtes, dans des soupes, sur des viandes blanches, des salades, Bruschetta...



Caviar d'Artichaut À LA TRUFFE D'ÉTÉ

Un arôme raffiné, doux et légèrement acidulé aux saveurs méditerranéennes.

Retrouvez le descriptif détaillé en page 27 !



Caviar d'Aubergine À LA TRUFFE D'ÉTÉ

L'accord parfait aigre-doux & délicatesse de la truffe noire d'été sublimera vos canapés ou assaisonnera vos pâtes fraîches ou risotto.

Retrouvez le descriptif détaillé en page 27 !



Caviar d'Olives vertes À LA TRUFFE D'ÉTÉ

Sur des canapés ou en assaisonnement de vos pâtes, bruschetta ou sauces chaudes...

Retrouvez le descriptif détaillé en page 27 !



Caviar d'Olives noires À LA TRUFFE D'ÉTÉ

Une tapenade bien provençale, sublimée par le goût de la truffe !

Retrouvez le descriptif détaillé en page 27 !



Polenta À LA TRUFFE

Très simple à préparer, la polenta, accompagnement traditionnel italien, est ici sublimée par la truffe d'été. Gouteuse, onctueuse et raffinée, elle fera sensation avec des plats à base de viandes blanches, de volailles, ou même poêlée en entrée.



Le Risotto

À LA TRUFFE - 220 g

Un riz Carnaroli à la truffe, une préparation simple à mettre en œuvre, efficace, gourmande et sans compromis avec un parfum à la truffe qui ne manquera pas de ravir ceux qui auront la chance d'y goûter...



Les Pistaches

À LA TRUFFE

Enrobées de truffe séchée, un arôme inimitable et authentique, craquantes à souhait.





L'Huile d'Olive Vierge Extra

À LA TRUFFE - Bouteille 200 ml ou Spray 90 ml

Une huile d'olive vierge extra légèrement fruitée, produite à Cordoba en Espagne, merveilleusement parfumée par de généreux copeaux de truffe pour un visuel remarqué et une saveur sans pareil.



Le Vinaigre Balsamique IGP de Modène

AROMATISÉ À LA TRUFFE - 200 ml

Grâce à ses qualités gustatives uniques, ce vinaigre balsamique IGP de Modène aromatisé à la truffe, vieilli en fût de chêne, saura conquérir tous les fins gourmets.



Le Vinaigre Balsamique Blanc

À LA TRUFFE - 200 ml

Un condiment balsamique blanc à la truffe. Quand deux joyaux de la gastronomie italienne se rencontrent pour satisfaire curieux et amateurs.



Huile de Noix

À LA TRUFFE - Spray 90 ml

La puissance de la noix associée à la subtilité de la truffe pour un produit au goût authentique et exceptionnel.

Truffe d'Été Entière

(TUBER AESTIVUM) - 20 g

Plus douce que la truffe d'hiver, elle offre des notes de noisette, champignon frais et sous-bois. Idéale crue sur salade, pâtes, fromages ou canapés.



Carpaccio

DE TRUFFE D'ÉTÉ - 50 g

Fines tranches de truffes d'été marinées dans l'huile d'olive vierge extra. Avec ce carpaccio, invitez la truffe d'été à votre table toute l'année, pour distinguer une assiette de pâtes, en accompagnement d'un beau plateau de fromages, en lamelles sur une salade de mâche et un oeuf mollet, sur des toasts pour un apéritif chic...



BEST-SELLER
Là encore un best-seller plébiscité qui allie plaisir gastronomique, originalité et design. À ne surtout pas manquer !



LE MOULIN aux Éclats de Truffe

Des copeaux de truffes séchées dans un moulin en verre pour, en quelques tours de main, apporter toute la puissance incomparable de la truffe sur tous vos plats, fromages, foies gras...

Moulin de 20 g

LES NOUVEAUTÉS TRUFÉES

NOUVEAU PACKAGING

Sel à la truffe - 100 g



Retrouvez ce mélange raffiné dans un nouveau pot en verre, pratique et élégant. Il associe le parfum délicat de la truffe à la finesse du sel rose de l'Himalaya. Une touche d'originalité qui remplace avantageusement le sel de table et sublime tous vos plats. À utiliser au moment de servir.



Miel à la truffe d'été - 100 g

Succombez à l'alliance surprenante du miel et de la truffe d'été, une création sucrée-salée d'une finesse rare. Parfait pour sublimer fromages, viandes ou desserts, et révéler une touche gourmande et raffinée à vos plats.

Crème à la Truffe d'été



Appréciez le raffinement de notre crème de truffe d'été 10%, une délicatesse culinaire qui rehaussera pâtes, toasts, fromages et œufs. L'ingrédient parfait pour révéler une touche gourmande et élégante dans toutes vos créations.



Confit d'oignon à la Truffe d'été

Savourez l'intensité d'un confit d'oignon artisanal délicatement parfumé à la truffe. Une création exquise pour accompagner vos viandes et fromages, en y ajoutant une touche de finesse et de gourmandise.

Figue confite à la Truffe d'été



Découvrez une explosion de saveurs avec notre chutney artisanal mariant la douceur de la figue et l'arôme délicat de la truffe. Idéal pour sublimer vos plats, tels que les fromages et les viandes, afin d'apporter une note gourmande et raffinée.



Poire Williams à la Truffe d'été

Laissez-vous surprendre par l'alliance audacieuse de la poire Williams et de la truffe dans notre chutney artisanal, une véritable symphonie de saveurs. Parfait pour rehausser vos plats, des fromages aux viandes, avec une touche élégante et gourmande.

Les Champignons

NOUVEAU
PACKAGING



Morilles Sauvages

Une qualité premium de morilles spéciales, sans queue, le nec plus ultra pour les amateurs.

30 g



Girolles Séchées

De belles girolles entières parfaites en accompagnement de viandes. 35 g



Cèpes Extra Séchés

Une qualité « Extra » avec de gros morceaux de cèpes, sans brisure. 40 g



Mélange Forestier

Un mélange noble de cèpes, de pleurotes, de bolets et de champignons noirs. 50 g



Chanterelles

des Chanterelles origine France idéal pour les amateurs de champignons. 35 g



Cèpes Lamelles

Une qualité premium de cèpes en lamelle origine France. 40 g



Trompettes de la Mort

Une qualité premium de Trompettes de la morts, parfait pour accompagner vos meilleurs plats. 35 g



Moulins Éclats de Cèpes

De petits morceaux de cèpes extra séchés dans un moulin pour assaisonner sauces, soupes, grillades...

20 g



Poivres, Sels & Épices



Saveurs
Modernes

UN TOUR DU MONDE DES SAVEURS

Parce que les goûts et les parfums sont au cœur de notre métier, nous savons combien il peut être difficile de trouver des épices de qualité.

Pour pouvoir proposer une gamme large et éclectique et ainsi répondre aux attentes des plus exigeants en la matière, nous proposons nos sels, poivres et épices du monde **en deux familles** :

- **LES FLACONS EN VERRE ÉPAIS** pour une présentation élégante et raffinée, équipé d'un nouveau moulin à double mouture.
- **LES TUBES PET** transparents avec bouchon aluminium pour les disposer sur un présentoir.

Ces 2 offres vous permettent ainsi de proposer un assortiment complet, qualitatif, design, pratique et innovant.

Nos sels, épices et poivres ont été sélectionnés pour satisfaire les plus exigeants en la matière. Nous avons développé des mélanges d'épices, des poivres arrangés, nous mettons à l'honneur les sels du monde les plus recherchés et les poivres les plus appréciés par les connaisseurs. Cette gamme représente autant d'outils précieux pour les amateurs de cuisine raffinée, disponible uniquement en épicerie fines.

LES POIVRES RARES & D'EXCEPTION

1. Poivre de Voatsiperifery - 30 g

Ou poivre de Madagascar. C'est un poivre noir sauvage, aux notes d'herbes fraîches et boisées, légèrement épicé. Goût frais, persistant, mordant incisif.

2. Poivre de Timut - 25 g

Ou baie du Népal. Poivre sauvage à l'incroyable parfum fruité d'agrume. Subtilement acidulé et peu mordant, il provoque néanmoins une délicate sensation anesthésiante sur la langue. Un poivre très recherché par les connaisseurs.



3. Poivre Timiz d'Ethiopie - 25 g

Poivre long sauvage qui délivre un arôme de tourbe fumée, subtilement mentholé, au mordant délicat et long en bouche. Un poivre rare qui en surprendra plus d'un.

4. Penja Blanc du Cameroun - 35 g

Le poivre de Penja blanc est considéré comme un des meilleurs poivres au monde. Des notes boisées, musquées, un arôme charpenté, au caractère sauvage avec un mordant prononcé.



5. Poivre Dak Lak du Vietnam

Poivre rouge au notes boisées et fruitées. Il apportera un franc relief sur un foie gras mi cuit ou poelé, sur une volaille braisée, sur des crustacés.

6. Poivre Kampot Noir du Cambodge

Poivre noir aux notes fruitées et mentholées. Fin et délicat, le Kampot Noir est idéal sur un filet de bœuf, côtes d'agneau, gibiers. Pour les amateurs de poivre il est incontournable.



7. Poivre Malabar Noir d'Inde

Poivre noir aux notes sucrées et torréfiées. Le poivre de Malabar est une véritable référence qui parfumera magnifiquement viandes rouges, poissons, légumes et desserts.

8. Poivre Noir d'Inde TelliCherry

Ses gros grains, récoltés à maturité, dévoilent une saveur riche et intense, avec des notes chaudes, légèrement boisées et fruitées. Il rehausse magnifiquement les plats, de la viande grillée aux sauces élaborées en ajoutant une belle profondeur aromatique.

9. Poivre Fumé de Borneo Sarawak

Le poivre noir de Sarawak Fumé se marie parfaitement avec un magret de canard, des poissons à chair blanche, ou des grillades d'été. À moudre en dernière minute pour conserver tous les arômes. Arôme riche et boisé avec des notes de fumé subtil, une saveur épicée sucrée et douce.



10. Poivre Noir du Brésil Bahia

Il possède un beau et gros grain, des arômes puissants de camphre sur une trame de résine rappelant le pin des Landes. Saupoudré sur une viande ou des fraises, il est parfait ! Robuste, terreux, légèrement floral avec des nuances d'agrumes et une pointe de piquant.



11. Poivre Vert Fermenté

Il marie l'intensité piquante du poivre vert à la complexité de notes fermentées et fruitées. Il sublimé les viandes, les sauces et les plats exotiques, ajoutant une dimension gastronomique à chaque création culinaire.

LES POIVRES RARES ARRANGÉS



1. Malaisie / Zests Orange - 30 g

Mélange de poivre de Sarawak, poivre mordant aux notes aromatiques florales avec des zests d'orange séchés pour parfumer magrets de canard, salades, crèmes brûlées.

2. Népal/éclats de Framboise - 28 g

Mélange de poivre Timut au notes d'agrumes et des brisures de framboises séchées pour le parfum de la framboise et une pointe d'acidité et de couleur pour sublimer foie gras, mayonnaises, salades de fruits.

LES MÉLANGES D'ÉPICES



1. Smokki BBQ - 40 g

Un mélange d'épices aux notes fumées et suaves à base de Poivre Timiz, paprika, échalotes et fenouil pour apporter un fumet incroyable sur grillades, sauces chaudes.

2. Gialla Hot - 40 g

Une délicate association entre des zests de citrons séchés, des pignons d'olives, du piment indien, une pointe d'ail. Un mélange d'épices pimenté et citronné aux notes de tapenade. Remarquable sur viandes, poisson, paëlla, penne à l'arrabiata.

3. Arancia Sun - 40 g

Un cocktail de zests d'oranges séchés, poivre de Sarawak, curcuma et fenouil. Un curry d'orange doux et chaud. Pour parfumer et relever marinades, viandes, poisson, canard.

LES CRÉATIONS D'ÉPICES

1. Spécial Guacamole

Pour un délicieux guacamole, incorporer 1 cuillère à café de cette création d'épice à un avocat mûr, ajouter une 1/2 tomate en dés et 1 trait de jus de citron

2. Viandes & Grillades

Quelques pincées de cette création d'épices suffiront pour donner du relief aux viandes en sauce, panées, grillades, farces...

3. Poissons & Crustacés

Quelques pincées de cette création d'épices apporteront une fraîcheur et un fumet incomparable aux poissons et crustacés. A utiliser directement sur des filets, dans un court-bouillon, sur des grillades, dans une panure...

4. Légumes et Salades

Quelques pincées de cette création d'épices donneront un coup de fouet à tous les légumes : cuits à la vapeur, juste poêlés, en gratin, à la plancha.

5. Ail des Ours

L'ail des ours offre des saveurs aillées qui sont plus herbacées que l'ail classique. En bouche, son goût est subtil. Il se digère également plus facilement que l'ail commun. On le déguste avec des tagliatelles à la crème, dans un beurre, en macération dans une huile, dans des sauces, sur des viande, poissons, fromages...



LES SELS DU MONDE

1. Sel Noir de Hawaï - 85 g

Mélange de sel et de roche volcanique. D'un noir profond, au parfum iodé puissant et légèrement fumé. Il apportera une note décorative et raffinée. A utiliser au moment du service pour préserver son croquant et sa couleur.

2. Sel Rouge de Hawaï - 85 g

Élaboré dans la plus pure tradition Hawaïenne, les cristaux de sel sont mélangés à une argile volcanique rouge, l'Alaea. Avec sa couleur rouge rouille, ce sel de table surprendra par ses notes subtiles de noisette.

3. Sel Rose d'Himalaya - 85 g

D'origine marine ce sel provient de gisements fossiles vieux de plusieurs millions d'années et nous parvient dans sa pureté originelle. Moins salant qu'une fleur de sel mais plus qu'un sel marin.

4. Sel Bleu de Perse - 85 g

C'est un sel gemme, provenant de mines. Riche en potassium qui lui procure ses reflets bleutés, il apporte une touche presque épicee et citronnée. C'est un sel des plus rares, des plus purs et des plus précieux au monde.

5. Sel Fou - 85 g

Le «sel fou» est une association de sel de l'île de ré à des épices relevées tels que le paprika, le romarin, le piment de cayenne... À chaque pincée, un voyage gustatif débute. Un allié culinaire incontournable pour sublimer viandes, poissons, légumes.



LES FLEURS DE SEL

1. Fleur de sel à l'ail des ours

Des notes fraîches et herbacées dans une fleur de sel de Madagascar douce et pure. La fleur de sel à l'ail des ours est à saupoudrer sans condition sur vos salades, tomates à la provençale, vos viandes, poissons, omelettes...

2. Fleur de sel aux algues

Ce mélange de fleur de sel et d'algues, tout droit sorti de l'océan est un formidable exhausteur de goût. Avec ses notes iodées incomparables, cette fleur de sel aux algues apportera fraîcheur, parfum et couleur à tous les plats, de la terre à la mer.

3. Fleur de sel piment d'Espelette

Association d'une fleur de sel et du Piment d'Espelette AOP. Avec ses notes de fruits et de grillé, le piment d'Espelette est légèrement piquant mais ne brûle pas. A utiliser après cuisson, ce mélange révèlera toutes les saveurs et apportera un parfum du Pays Basque.

4. Fleur de sel yuzu

Une fleur de sel parfumée avec un des meilleurs agrumes au parfum complexe et exceptionnel, le Yuzu. A la fois doux et acidulé, la fraîcheur de cette association apportera peps et vigueur notamment sur les viandes et poissons.





FLEURS DE SEL, SELS, POIVRES & ÉPICES... EN TUBES

Les amateurs de bonne cuisine accordent une importance croissante à la diversité gustative. Ils aiment voyager et faire voyager leurs convives et quoi de mieux pour répondre à leur attente qu'une offre variée d'épices du monde.

C'est pour cela que Saveurs Modernes a conçu un **bar à épices**, moderne, compact, élégant, permettant de proposer un large choix d'épices, de sels et de poivres du monde.



ÉPICES

- **Curry rouge** Pimenté, il est idéal pour les amateurs de viandes relevées. Riche en piment il est également composé de paprika, cumin, coriandre, poivre noir, fenouil.
- **Tex mex** Ajoutez ce mélange à votre viande hachée et réalisez un délicieux Chili con carne accompagné de tortillas de maïs, mais aussi des fajitas, des burritos...
- **Spécial viandes** Quelques pincées de cette création d'épices suffiront pour donner du relief aux viandes en sauce, panées, grillades, farces...
- **Spécial Poissons** Quelques pincées de cette création d'épices apporteront une fraîcheur et un fumet incomparable aux poissons et crustacés. A utiliser directement sur des filets, dans un court-bouillon, sur des grillades, dans une panure...
- **Vanille Bourbon Gold DE MADAGASCAR** Des gousses de vanille Bourbon sélectionnées, affinées non fendues, avec un taux d'humidité de 28 à 35% et un taux de vanilline de 1,6% à 2,4%. Des notes boisées et intenses, de cacao, de lys, de réglisse et de caramel. Des gousses longues et charnues, moelleuses, collantes et brillantes. Un parfum et une saveur exceptionnelles.
- **Guacamole** Pour un délicieux guacamole, incorporer 1 cuillère à café de cette création d'épices à un avocat mûr, ajouter une ½ tomate en dés et 1 trait de jus de citron.
- **Tandoori** D'une couleur rougeoyante, ce mélange typiquement indien aux notes légèrement fumées et salées, chaudes et pourtant fraîches présente une harmonie parfaite de saveurs. Délicieux avec les viandes blanches, des St-Jacques ou des gambas.
- **Piment de Cayenne** Appelé aussi Pili pili, d'une puissance de 9/10 sur l'échelle de Scoville, ce piment fort dégage une saveur très puissante et sucrée et s'utilisera pour relever des sauces, grillades, poêlées de légumes ou soupes...
- **Fèves Tonka** elles présentent des notes chaudes et goumandes entre vanille, caramel, café, amande avec une douce amertume cacaotée. Râpée ou infusée, elle prodigue chaleur à vos desserts, poissons, légumes, crustacés et viandes blanches.
- **Tajine** Mélange d'épices d'origine berbère. En bouche, cet assemblage d'épices présente une attaque puissante et mordante dominée par des sensations suaves et sucrées. Ses arômes d'épices douces et ses délicates notes citronnées relèvent couscous, ragoûts de légumes, tajines.



SELS

- **Rose** D'origine marine ce sel provient des gisements fossiles vieux de plusieurs millions d'années et nous parvient dans sa pureté originelle. Son goût subtil et sa richesse en minéraux sont particulièrement appréciés comme sa couleur rosée qui ajoute une touche élégante et originale aux plats.

- **Noir** Mélange de sel et de roche volcanique. D'un noir profond, au parfum iodé puissant et légèrement fumé. Il apportera une note décorative et raffinée. A utiliser au moment du service pour préserver son croquant et sa couleur.

- **Rouge** Élaboré dans la plus pure tradition Hawaïenne, les cristaux de sel sont mélangés à une argile volcanique rouge, l'Alaea. Avec sa couleur rouge rouille, ce sel de table surprendra par ses notes subtiles de noisette.

- **Bleu** C'est un sel gemme, provenant de mines. Riche en potassium qui lui procure ses reflets bleutés, il apporte une touche presque épicee et citronnée. C'est un sel

FLEURS DE SEL

● Yuzu

Une fleur de sel parfumée avec un des meilleurs agrumes au parfum complexe et exceptionnel, le Yuzu. A la fois doux et acidulé, la fraîcheur de cette association apportera peps et vigueur notamment sur les viandes et poissons.

● Piment d'Espelette

Association d'une fleur de sel et du piment d'Espelette AOP. Avec ses notes de fruits et de grillé, le piment d'Espelette est légèrement piquant mais ne brûle pas. A utiliser après cuisson, ce mélange révèlera toutes les saveurs et apportera un parfum du Pays Basque.



POIVRES

● Timut ou Baie du Népal.

Poivre sauvage à l'incroyable parfum fruité d'agrumé. Subtilement acidulé et peu mordant, il provoque néanmoins une délicate sensation anesthésiante sur la langue. Un poivre très recherché par les connaisseurs

● Voatsiperifery

Ou poivre de Madagascar. C'est un poivre noir sauvage, légèrement épice, aux notes d'herbes fraîches et boisées. Goût frais, persistant, mordant incisif.

● Penja

Le poivre de Penja blanc est considéré comme un des meilleurs poivres au monde. Des notes boisées, musquées, un arôme charpenté, au caractère sauvage avec un mordant prononcé

● Kampot

Poivre noir aux notes fruitées et mentholées. Fin et délicat, le Kampot Noir est idéal sur un filet de bœuf, côtes d'agneau, gibiers. Pour les amateurs de poivre il est incontournable.

● Malabar

Poivre noir aux notes sucrées et torréfiées. Le poivre de Malabar est une véritable référence qui parfumera magnifiquement viandes rouges, poissons, légumes et desserts.

● Dak lak

Poivre Dak Lak rouge du Vietnam. Poivre rouge aux notes boisées et fruitées. Il apportera un franc relief sur un foie gras mi cuit ou poêlé, sur une volaille braisée, ou sur des crustacés.

● Szechuan vert

Frais, rappelant certains agrumes mais aussi l'odeur du thé, le poivre Szechuan vert est une épice à découvrir, sur les plats salés et sucrés

● Mélange 3 poivres

Un mélange idéal alliant le piquant du poivre noir, le caractère du poivre blanc et la fraîcheur du poivre vert. Il sublimera viandes et poissons grillés

NOS MÉLANGES D'ÉPICES



Pain d'Épices

Des arômes délicats aux notes de cannelle pour la préparation d'un pain d'épices en toute simplicité. Il parfumera à merveille viandes, légumes, poissons ou apportera parfum et originalité à vos sorbets, compotes, tartes aux pommes...

Vin Chaud

Pour préparer un délicieux vin chaud traditionnel maison. A faire infuser dans du vin rouge, de l'orange, du sucre... chauffez et dégustez avec modération... ou pas !

Huiles & Vinaigres



Afin de dynamiser l'offre classique et traditionnelle des huiles et vinaigres, Saveurs Modernes a développé une gamme exclusive, festive, originale et unique d'huiles et de vinaigres AOP haut de gamme. Conditionnée dans un flacon rond en verre épais, avec un bouchon en bois et protégée de la lumière par un élégant étui opaque noir, nous proposons ainsi une gamme unique des plus raffinées et élégantes.

LES HUILES

Originaires de Cordoba en Espagne, région réputée pour sa production de nombreuses fois médaillées, nos huiles vierges extra sont pressées à froid pour garantir les meilleures qualités gustatives. La variété Arbequina que nous utilisons, aux notes d'amande verte et d'herbe coupée, qui se caractérise par une saveur fruitée, sans amertume, est synonyme d'excellence et d'authenticité.

LES VINAIGRES

C'est toujours avec cette volonté de proposer des produits originaux et exclusifs que Saveurs Modernes a développé cette gamme de vinaigres uniques. Issus de la région emblématique de Modène, en Italie, nos vinaigres sont certifiés et protégés par deux appellations protégées (DOP et AOP) et sont élaborés exclusivement à partir de moût de raisin cuit.

NOS VINAIGRES BALSAMIQUE...



Balsamique IGP De Modène arômatisé à la Truffe

SEULEMENT EN BOUTEILLE

Grâce à ses qualités gustatives uniques, ce vinaigre balsamique IGP de Modène aromatisé à la truffe, vieilli en fût de chêne, saura conquérir tous les fins gourmets.



Balsamique Blanc à la Truffe SEULEMENT EN BOUTEILLE

Un condiment balsamique blanc à la truffe. Quand deux joyaux de la gastronomie italienne se rencontrent pour satisfaire curieux et amateurs.

Balsamique IGP De Modène BOUTEILLE & SPRAY

Vieilli en fût de chêne obtenu à partir des meilleurs cépages de Modène, région d'Emilie-Romagne en Italie. C'est un balsamique corsé, à la saveur intense et harmonieuse, avec des tanins persistants et un parfum puissant. Il est doté d'une acidité affirmée et d'une belle densité de 1,25 (1,1 pour les vinaigres industriels, 1,3 pour les vinaigres de plus de 30 ans d'âge). Il pourra être utilisé pour sublimer carpaccio, crudités, ou ajouté en fin de cuisson pour parfumer les plats de crustacés, viandes grillées, volailles...

NOS VINAIGRES DE BIÈRES ARTISANALES

Ces vinaigres de bières sont issus de l'accétification lente et naturelle de bières artisanales. Ce sont des vinaigres précieux, qui évoquent les saveurs des brasseries artisanales. Ce sont des produits totalement sans alcool, adaptés à tous les goûts.



IPA : Un goût intense aux notes houblonnées et fruitées.



ABBAYE : Des notes douces de caramel agréablement fruitées.



AMBRÉE : Des notes maltées, de réglisse caramélisé et une pointe d'amertume.

NOS VINAIGRES DE CIDRE DE CORRÈZE ARÔMATISÉS...

C'est sur les hauteurs d'Uzerche en Corrèze, à partir d'anciennes variétés de pommes à cidre issues de vergers de pommiers « plein vent », qu'est élaboré en futs de chênes notre vinaigre de cidre dans la plus pure tradition Corrézienne et ce depuis 1920.

Ce vinaigre exceptionnel, à la fois doux, fruité et acidulé, nous le marions pour le meilleur, avec des purées de fruits et de légumes d'exception, cueillis à pleine maturité pour garantir saveurs et parfums remarquables.

C'est aussi leur haute teneur en pulpes de fruits qui leur confère un goût incroyable et qui prête à nos préparations culinaires une saveur aigre-douce particulièrement addictive. Utilisés pour déglaçer, assaisonner ou en touche finale de vos plats, ils deviennent vite des condiments indispensables qu'on adopte pour le plus grand plaisir des papilles !

... À LA PULPE DE FRAMBOISE MEEKER



Le vinaigre de cidre à la purée de framboise Meeker, au goût franc et prononcé, s'utilisera sur vos crudités, salades, en déglaçage des foies ou même en pâtisserie sur un dessert (fraises, framboises, melons murs à point mixés avec cannelle et gingembre par exemple). Un mariage plus que réussi entre l'acidité vinaigrée et le goût fruité et sucré de la framboise.



... À LA PULPE DE POMME GRANNY

La délicieuse acidité de la pomme et du vinaigre de cidre sublimera votre cuisine du quotidien comme celle des grands jours.

Il se déguste dans une vinaigrette et en assaisonnement de légumes braisés. Il fera également sensation dans une salade d'endives au gruyère, apportera une touche gourmande à vos foies gras, boudins, viandes de porc ou même Saint-Jacques.

... À LA PULPE DE FRUIT DE LA PASSION



Avec son association de vinaigre de cidre et de pulpe de fruits de la passion, ce condiment surprenant empreint de la saveur acidulée et sucrée du fruit de la passion fera le bonheur des gourmets.

Sa simplicité d'utilisation et son goût puissant offrent une multitude de possibilités dans les plats salés et sucrés.



... À LA PULPE DE CITRON VERT

Une association originale du vinaigre de cidre et du citron vert qui apportera une saveur fraîche, acide et subtilement sucrée à vos préparations.

Il sera un condiment parfait pour réaliser de succulentes marinades, en assaisonnement de carpaccio de viande ou de saint jacques, pour déglaçer mais aussi en salades de légumes ou de fruits

... À LA PULPE DE MANGUE ALFONSO



Avec sa couleur jaune orangée que l'on croquerait à pleines dents, il apportera le parfum onctueux et exotique de la mangue dans vos assiettes.

Recommandé autant pour l'assaisonnement que pour la cuisson, vous réaliserez des mariages remarquables sur des coquilles Saint-Jacques, viandes blanches, foie gras, canard et bien sur en salades, endives, abricot, avocat...



... À LA PULPE DE POIVRON ROUGE

D'un rouge profond, notre vinaigre de cidre à la purée de poivron aux notes à la fois acidulées et douces, sera un véritable exhausteur d'assaisonnement pour vos sauces, salades, avec une bonne huile d'olive vierge extra ou parfumée à l'ail ou au basilic.

Pensez-y également pour vos poêlées de légumes qu'il réveillera en douceur mais aussi vos marinades de poisson comme un thon à la plancha...

... À LA PULPE DE PÊCHE & ROMARIN



Ce vinaigre de cidre à la purée de pêche blanche de la vallée du Rhône et au romarin marie la douceur fruitée de la pêche à la fraîcheur du romarin. Un concentré de saveurs estivales qui réveillera vos papilles toute l'année. Idéal sur une tartine de chèvre, un filet de poulet poêlé ou une salade verte au comté affiné.



... À LA PULPE DE TOMATE & AIL DES OURS

Ce vinaigre associe la douceur de la tomate mûrie au soleil à la fraîcheur de l'ail des ours. Il apporte une touche estivale à tous vos plats du quotidien : tomates-mozza, salades, marinades, poissons ou grillades. Parfait avec une huile d'olive vierge extra.

NOS HUILES...



...À LA TRUFFE

Une huile d'olive vierge extra, merveilleusement parfumée par de généreux copeaux de truffe pour un visuel remarqué et une saveur sans pareil.

...À la Truffe SPRAY

Une huile d'olive vierge extra, merveilleusement parfumée par de généreux copeaux de truffe pour un visuel remarqué et une saveur sans pareil.



...Noix à la Truffe SPRAY

Élaboration précieuse mêlant l'huile de noix à l'arôme envoûtant de la truffe. Une alliance rare, aussi élégante visuellement qu'intense en bouche, idéale pour sublimer les assiettes les plus raffinées.

LES NOUVEAUTÉS

Découvrez nos huiles d'olive vierge extra parfumées...



...À L'AIL

Un condiment à base d'huile d'olive vierge extra, subtilement relevé par l'intensité de l'ail.



...AU THYM CITRON

Un condiment à base d'huile d'olive vierge extra, délicatement infusé au thym citron pour une note fraîche et ensoleillée, alliant élégance et saveur rafraîchissante.



...AU ROMARIN

Un condiment à base d'huile d'olive vierge extra, infusé au romarin pour une touche aromatique intense et boisée, pour des saveurs méditerranéenne.

TARTINABLES

Fabriqué en France

Les tartinables Saveurs Modernes, gamme joyeuse et colorée, vous feront voyager au cœur d'apéritifs savoureux et festifs. Une offre éclectique qui saura satisfaire les plus curieux, les plus exigeants et les plus gourmands.



3 LÉGUMES ANCIENS au curry

Un tartinable exquis réunissant trois trésors de légumes anciens, sublimés par un soupçon de curry. Le panais, le rutabaga et le topinambour offrent un mélange de saveurs exotiques sur le palais.



OLIVES NOIRES aux cèpes

Un tartinable irrésistible, mariant le parfum forestier des cèpes à l'intensité méditerranéenne des olives noires. De belles saveurs équilibrées avec une texture onctueuse, parfaite pour sublimer vos canapés, pâtes ou en accompagnement de viandes.



OLIVES VERTES aux Tomates Séchées

Un délice méditerranéen à base de purée d'olives vertes mélangées aux tomates séchées gorgées de soleil. Une explosion de saveurs et une texture crémeuse pour ensoleiller canapés, pâtes, poissons et viandes.



PATATES DOUCES au Curry

Un tartinable exquis alliant la douceur veloutée de la patate douce à l'arôme épice du curry. Une harmonie délicate de saveurs crémeuses et relevées qui évoque un voyage gustatif exotique et réconfortant.



PETITS POIS à la Menthe

Un tartinable rafraîchissant avec des petits pois tendres qui se marient harmonieusement avec la fraîcheur de la menthe. Une texture soyeuse, des saveurs équilibrées des notes de verdure en toute élégance.



TOMATES SÉCHÉES au confit d'oignon

Un tartinable équilibré et délicieux où la douceur du confit d'oignon rencontre l'intensité ensoleillée des tomates séchées. Des saveurs harmonieuses et une texture onctueuse qui évoquent la chaleur de l'été à chaque bouchée. Parfait pour accompagner des toasts, des crackers ou des plats méditerranéens.



TOPINAMBOURS aux noisettes

Un tartinable qui marie la douceur et le velouté du topinambour aux notes croquantes et légèrement sucrées des noisettes. Une texture crémeuse et des saveurs subtiles idéales pour des apéritifs gourmands raffinés.



TOMATES SÉCHÉES à l'ail des ours

Sublime mariage entre les saveurs chaudes de la tomate séchée au soleil et les notes fraîches de l'ail des ours cueilli en forêt. Effet assuré sur un plateau apéritifs en toast ou en « dips » avec des batonnets de légumes croquants.



TOMATES SÉCHÉES au piment d'Espelette

Notes douces et harmonieuses, délicatement relevé au piment d'Espelette. Ce tartinable apportera couleur et saveur à vos canapés, pizza et bruschetta, sauces ou avec un plateau de fromages.



CAVIAR D'AUBERGINE à la truffe d'été

Un mariage entre l'aubergine et la truffe d'été qui apportera un arôme raffiné, doux et légèrement acidulé pour sublimer les canapés d'un apéritif grâce à ses saveurs méditerranéennes.



TOMATES SÉCHÉES aux cèpes

La générosité des tomates séchées agrémentées de la délicate saveur du cèpe fera sensation sur des canapés ou en topping de pizzas ou bruschettas.



CAVIAR D'ARTICHAUT à la truffe d'été

Le goût aigre-doux de l'artichaut et l'envoutante délicatesse de la truffe noire d'été dans une combinaison irrésistible. Ce caviar d'artichauts et de truffes saura sublimer canapés, hors-d'œuvre raffinés mais aussi pour assaisonner des pâtes fraîches ou un risotto.



CAVIAR D'OLIVES VERTES à la truffe d'été

Résultat d'un délicieux mariage entre l'olive verte et la truffe d'été, ce tartinable révèlera toutes ses saveurs raffinées sur des canapés ou en assaisonnement de vos pâtes, bruschettas ou sauces chaudes.



TOMATES SÉCHÉES aux morilles

Une très belle association aromatique entre la tomate séchée et la morille pour donner relief et saveurs à vos apéritifs ou en accompagnement de viandes rouges et même de fromages affinés.



AIL DES OURS

Pesto d'herbes fraîches pour gourmets -Fraîchement cueilli en forêt, l'ail des ours surprend par son goût frais et puissant Délicieux tartiné directement sur des toasts apéritifs mais aussi sur des pâtes , avec des dés de poulet, des légumes et pommes de terre sautées...



CAVIAR D'OLIVES NOIRES à la truffe d'été

Une tapenade bien provençale, sublimée par le goût de la truffe pour sublimer un apéritif, pizza, sauces, pâtes...un symbole du sud de la France et de son savoir-vivre.

Pestos

Le pesto est une préparation culinaire originaire de Ligurie en Italie. Élaborées à base de basilic, de pignons de pin, de fromage, nos recettes se déclinent aussi en spécialités à base de poivrons, de tomates séchées, d'olives noires, de roquette. Une gamme de recettes artisanales pleine de couleurs, élaborée en Italie selon des recettes originales haut de gamme, à utiliser en sauce avec des pâtes, en tartinable sur des canapés ou des bruschetta...

Roquette

La roquette est l'ingrédient parfait pour ceux qui recherchent délicatesse et légèreté dans un même plat. Idéal avec des pâtes, il est également excellent pour les pizzas et les focaccias.



Poivron & Piment

Les meilleurs poivrons rouges utilisés dans cette recette donnent au produit sa couleur ardente au goût épice et frais. Il sera excellent à tartiner sur des bruschettas ou comme condiment pour les entrées et pizzas, pour accompagner viandes ou brochettes de poissons.



Tomates Séchées

Un pesto incomparable fait de délicieuses tomates séchées et d'épices aux arômes méditerranéens caractéristiques. Inimitable, il est parfait non seulement comme apéritif sur une tranche de pain grillé, mais aussi pour assaisonner des pâtes ou des légumes, risotto...



Traditionnel au Basilic de Gènes

AOP

Les feuilles fraîches et parfumées du basilic génois créent une pure symphonie lorsqu'elles rencontrent la saveur authentique de Pecorino et de Grana Padano.



Elaboré artisanalement dans la pure tradition génoise italienne, ce pesto sera idéal non seulement pour assaisonner les pâtes mais aussi pour aromatiser les soupes, légumes et bruschettas.

Truffe Blanche

La recette du pesto traditionnel où le fromage est remplacé par de la truffe. Il accompagne et relève vos plats avec ce parfum incomparable de la truffe. Idéal avec des pâtes, mais aussi des soupes, viandes blanches, salades, sandwich, bruschetta et même sur la pizza pour les plus audacieux.



Olives Noires & Basilic

AOP

Cette recette artisanale de pesto d'olives noires, véritable tapenade à l'italienne a été élaborée dans la plus pure tradition Génoise. Ajoutez à ce pesto un peu d'eau de cuisson des pâtes avant d'y ajouter les pâtes cuites al dente. Il convient aussi pour vos canapés, risotto, légumes...



Risottos

Découvrez nos préparations de risotto aux truffes, aux cèpes et au safran. Cuisinés à partir du meilleur riz Carnaroli italien et d'ingrédients de tout premier choix, nous proposons des risottos typiquement italiens, gourmands, pleins de caractère, très simples et rapides à réaliser.

**En plat principal ou en accompagnement,
on pourra les servir tel quel ou avec quelques copeaux
de parmesan et même une ou deux feuilles de roquette.**



RISOTTO aux truffes

Au parfum puissant et envoutant, avec son parfait équilibre des saveurs, cette recette subjuguera tous les amateurs d'or noir. Un véritable trésor à avoir dans son placard.



RISOTTO aux cèpes

Grand classique de la cuisine régionale lombarde, une recette parfumée et savoureuse cuisinée avec des cèpes de premier choix.



RISOTTO au safran

Il devient jaune d'or à la cuisson, développe un arôme parfumé, intense et enivrant. Le résultat est un risotto onctueux et velouté.



NOUVEAU

Les Chutney

Laissez-vous surprendre par nos chutneys maison, élaborés avec passion pour offrir des associations de saveurs originales et audacieuses. Figue, oignon, poire, Monbazillac, à la truffe ou encore fève tonka... chaque recette révèle un équilibre subtil entre douceur, acidité et complexité aromatique. Parfaits pour accompagner fromages, foies gras, viandes, terrines ou gibiers, ces condiments délicats ajoutent une touche de raffinement à tous vos instants gourmands.



Figue confite,
Noix du Périgord,
Oignon confit



Griotte Morello,
Cannelle, Poivre
de Kampot



Abricot Bergeron,
Miel de Corrèze,
Romarin



Ananas,
Monbazillac,
Piment d'Espelette



Confit d'oignon,
Piment d'Espelette



Myrtille, Pomme,
Gingembre



Poire Williams,
Fève Tonka



Pomme verte,
Noix du Périgord,
Cumin



Mangue Alfonso,
piment d'Espelette,
Echalote



Confit d'oignon,
Truffe d'été



Figue confite,
Truffe d'été



Poire Williams,
Truffe d'été

Petites Douceurs Sucrées

Laissez-vous séduire par une collection de douceurs sucrées. Chaque gourmandise invite à un instant de plaisir, où textures et saveurs s'unissent dans une harmonie subtile.

Travaillées avec des ingrédients de qualité, ces petites merveilles sucrées sauront ravir tous les palais. Que ce soit pour accompagner un moment de détente, offrir une attention délicate ou conclure un repas en beauté, elles apportent cette touche subtile et raffinée qui fait toute la différence.



Brochettes de Fruits **CONFITS**

Gourmandes et colorées, elles sont composées de mangue, de fraise, de melon, de poire, de papaye, d'ananas, de kiwi, de cranberries...

Les fruits confits, à consommer en dessert ou comme une sucrerie, sont préparés en remplaçant par osmose l'eau d'un fruit par du sucre, la rareté de l'eau assurant la conservation.

Originales, attrayantes, bon marché, elles apporteront couleurs et gourmandise sur un comptoir et dans vos coffrets cadeaux.



Les Pralines Roses **ENTIERES**

De belles et grosses pralines bien roses, riches en amandes, élaborées selon la véritable tradition Lyonnaise, pour un grignotage gourmand et pour les plus belles recettes pâtissières.



Cacahuètes **TORRÉFIÉES AU CARAMEL**

De délicieuses cacahuètes, délicatement torréfiées et enrobées de sucre caramélisé, sans conservateur ni colorant, ces recettes traditionnelles façon chouchou sont si gourmandes qu'elles raviront les papilles de toute la famille.

LES BISCUITS SAVEURS MODERNES



Sablés Myrtille

Croquant à souhait, ce sablé révèle toute la générosité d'une saveur fruitée et légèrement acidulée. Un biscuit à la fois simple et raffiné, parfait pour accompagner un moment de douceur.



Sablés Abricot & Violette

Ce sablé associe la douceur fruitée de l'abricot à la finesse florale de la violette, pour une dégustation légère et élégante aux accents poétiques.



Sablés Orange & Chocolat

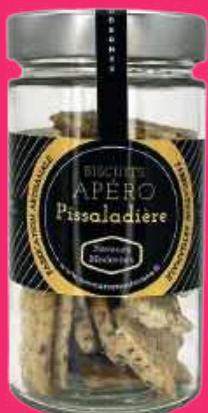
Mariage délicat entre l'amertume du chocolat noir et la vivacité de l'orange, ce sablé offre une expérience sucrée raffinée aux notes parfaitement équilibrées et intenses.

EXISTE AUSSI EN SALÉE



Biscuits apéro Roquefort

Biscuit au roquefort, croquant et intense : un apéritif de caractère, à partager ou savourer.



Biscuits apéro Olive & Thym

L'olive rencontre le thym dans un biscuit croquant aux arômes méditerranéens, subtil et équilibré.



Biscuits apéro Pissaladière

Biscuit croquant aux saveurs du Sud, inspiré d'une recette méditerranéenne authentique.



Biscuits apéro Tomate Noisette

Tomate et noisette s'unissent dans un biscuit fin et croquant, parfait pour vos apéritifs raffinés.

LES BISCUITS ML

ML Gourmandise est une entreprise familiale artisanale, installée en Limousin, fondée par un couple de pâtissiers passionnés, forts de plus de 10 ans d'expérience. Tous leurs produits sont fabriqués à la main dans leur laboratoire de Saint-Viance, avec des ingrédients de qualité, majoritairement issus de producteurs locaux.

Découvrez leur gamme de douceurs sucrées : cookies, croquants et meringues, des créations authentiques qui allient tradition, gourmandise et savoir-faire artisanal.



Meringues
Noix de Coco



Meringues
Nature



Cookies
Chocolat Noir



Cookies Chocolat
Noir-Caramel



Cookies Chocolat
Noir-Noisettes



Croquants
Amandes



Croquants
Noisettes



Croquants
Noix

LES PÂTES À TARTINER

Sur une tartine dégustée au saut du lit, sur des fruits frais, au dessert comme au goûter... La pâte à tartiner est un incontournable que nos déclinons en quatre parfums, cacao amer, Gianduia noisette du Piémont, chocolat blanc et crème de pistache, pour les petits et les grands gourmands.



Noisettes Gianduia

La crème de Gianduia. Une pâte à tartiner exceptionnelle au chocolat et noisettes du Piémont pour vos tartines, crêpes, fruits frais.



Pistache

Savourez la richesse de la pistache dans notre pâte à tartiner artisanale pour sublimer desserts, crêpes et même à la cuillère !

• SAVEUR ET ONCTUOSITÉ • RICHESSE DES PARFUMS • ORIGINALITÉ DES RECETTES •

Des recettes de pates à tartiner artisanales, préparées avec des ingrédients nobles sélectionnés avec l'exigence d'un maître chocolatier.



Chocolat Blanc

Découvrez la douceur inégalée du chocolat blanc dans notre irrésistible pâte à tartiner pour vos crêpes, macarons, fruits frais...

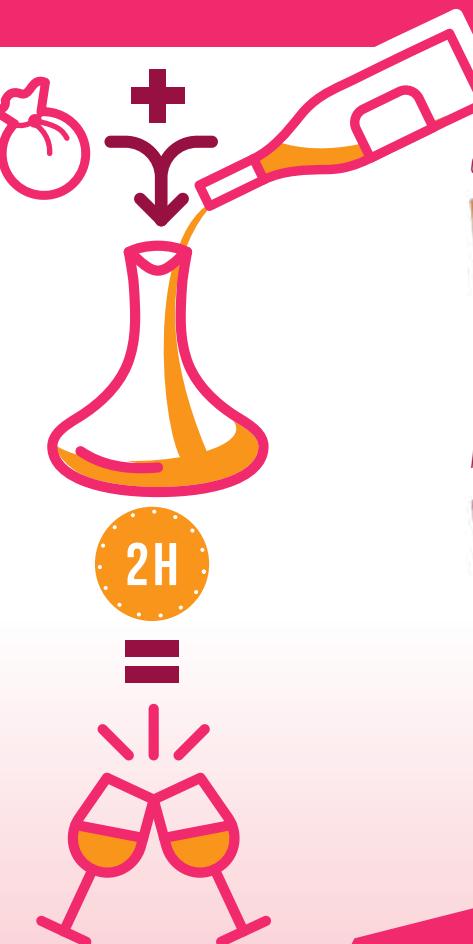


UNE INNOVATION GUSTATIVE POUR DES APÉRITIFS PLEIN D'ORIGINALITÉ !

Réalisez votre **apéritif maison** avec des ingrédients **100% naturels.**



UNE CRÉATION



Saveurs
Modernes



DOSETTES À INFUSER
DANS DU VIN BLANC
OU ROSÉ

VENTE EN VRAC

Noix de Cajou

Pistaches

Amandes

Maïs grillé

19 parfums disponibles !

UN VÉRITABLE SERVICE PERSONNALISÉ !

Nos noix sont grillées à sec puis enrobées avec nos **différentes recettes maison et artisanales** d'épices, d'herbes aromatiques, de truffe...

Elles sont plébiscitées par nos clients consommateurs et distributeurs.

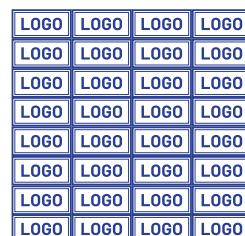
Faites goûter, **et c'est vendu !**



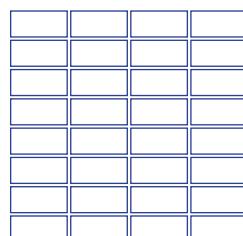
Livraison en vrac
Sacs de 4,5 kg avec
DDM de 10 mois



30 sachets kraft
Zip refermable
Contenance max. : 150g



Etiquettes frontales
avec votre logo
et le nom du produit



Etiquettes arrières
avec liste d'ingrédients,
DDM et poids net
(à compléter par vos soins)



Saveurs
Modernes

✉ 1 rue Jean Sirey, 19130 Objet
✉ info@lemarchanddeperles.com
☎ 06 72 40 97 70

❶ saveurs modernes
❷ saveursmodernes
www.saveursmodernes.fr