

## BOUILLONS DE LÉGUMES “AU CUBE”



### BOUQUET GARNI CLASSIQUE

Nos associations d'herbes aromatiques, de condiments et d'épices sont choisies pour donner du caractère à vos plats. Le **BOUQUET GARNI** est un classique de la cuisine française à dominante de thym et de laurier pour vos pot au feu, daubes, plats mijotés, etc...

**Ingrédients** : Légumes et aromates 88% (thym, laurier, fines herbes, oignon, persil, **céleri**), sel 10%, huile de tournesol, agar-agar, extrait de levure, épices.



### OIGNON & FINES HERBES

Nos associations d'herbes aromatiques, de condiments et d'épices sont choisies pour donner du caractère à vos plats. L'assaisonnement **OIGNON & FINES HERBES** conjugue douceur et fraîcheur, particulièrement apprécié dans du fromage frais.

**Ingrédients** : Légumes et aromates 88% (oignon, fines herbes, persil, thym, laurier, **céleri**, romarin), sel 12%, huile de tournesol, agar-agar, extrait de levure, épices.



### AIL & PERSIL

Nos associations d'herbes aromatiques, de condiments et d'épices sont choisies pour donner du caractère à vos plats. L'assaisonnement **AIL & PERSIL** est un classique de notre cuisine, assaisonnant champignons, tomates, anguilles, haricots,...

**Ingrédients** : Légumes et aromates 88% (persil, ail, thym, laurier), sel 10%, huile de tournesol, agar-agar, extrait de levure, épices, piment.



### BOUQUET GARNI ASIATIQUE

Nos associations d'herbes aromatiques, de condiments et d'épices sont choisies pour donner du caractère à vos plats. L'assaisonnement **BOUQUET GARNI ASIATIQUE** est un concentré d'Asie : gingembre, citronnelle, combava, coriandre, sauce soja et vinaigre de riz.

**Ingrédients** : Légumes et aromates 88% (gingembre, oignon, citronnelle, combava, coriandre), sel 10%, huile de tournesol, agar-agar, extrait de levure, épices.



### CITRON-GINGEMBRE-ANETH

Nos associations d'herbes aromatiques, de condiments et d'épices sont choisies pour donner du caractère à vos plats. Un parfum d'été : l'acidité du citron relevée de gingembre, adouci par l'aneth. Idéal avec les asperges, les poissons, les marinades.

**Ingrédients** : Légumes et aromates 70% (citron, oignon, gingembre, fenouil, aneth, ail), sel 25%, stevia, huile de tournesol, agar-agar, extrait de levure, épices.



### PEP'S PARTOUT

Nos associations d'herbes aromatiques, de condiments et d'épices sont choisies pour donner du caractère à vos plats. **PEP'S** est l'assaisonnement de base de tout bon cuisinier. Passe-partout, il se glisse et se laisse fondre de plaisir dans tous les plats.

**Ingrédients** : Légumes et aromates 65% (oignon, carotte, poireau, persil, ail, **céleri**), sel 30%, bouquet garni (thym, laurier) 8 épices, huile de tournesol, agar-agar, extrait de levure.



### MARC DE SAUVIGNON BIO

Nos associations d'herbes aromatiques, de condiments et d'épices sont choisies pour donner du caractère à vos plats. L'incontournable mariage du vin blanc et du poisson. Mieux qu'un court bouillon, le sauvignon apporte sa sucrosité et son acidité.

**Ingrédients** : Légumes et aromates 70% (Marc de Sauvignon, citron, oignon, gingembre, fenouil, bouquet garni, ail), sel 25%, huile de tournesol, agar-agar, extrait de levure, épices.



### MARC DE MERLOT BIO

Nos associations d'herbes aromatiques, de condiments et d'épices sont choisies pour donner du caractère à vos plats. Rien de mieux pour un bourguignon, une daube ou un civet de gibier. Le merlot corsera votre sauce par sa touche vineuse.

**Ingrédients** : Légumes et aromates 70% (Marc de Merlot, gingembre, citron, baies roses, ail), sel 25%, huile de tournesol, agar-agar, extrait de levure, épices.



### ÉCHALOTE - BASILIC

Nos associations d'herbes aromatiques, de condiments et d'épices sont choisies pour donner du caractère à vos plats. Des saveurs estivales : la force du basilic et la douceur de l'échalote. Idéal avec les tomates, pizzas..

**Ingrédients** : Légumes et aromates 70% (Echalote, basilic, gingembre, **céleri**, thym, laurier, ail), sel 25%, huile de tournesol, agar-agar, extrait de levure, épices.

## BOUQUETS D'ARÔMES



### CLASSIQUE

Nos bouquets d'arômes intelligents -puisqu'ils flottent- s'utilisent pour aromatiser les plats pendant leur cuisson. Les arômes se diffusent dans vos préparations. Ajouter un bouquet d'arômes **CLASSIQUE** à la cuisson des pâtes

**Ingrédients** : Légumes et aromates 99% (poireau, oignon, persil, thym, laurier, **céleri**), épices.



### ÉPICÉ

Nos bouquets d'arômes intelligents -puisqu'ils flottent- s'utilisent pour aromatiser les plats pendant leur cuisson. Les arômes se diffusent dans vos préparations. Ajouter un bouquet d'arômes **ÉPICÉ** à la cuisson de votre bolognaise.

**Ingrédients** : Légumes et aromates 99% (poireau, oignon, persil, thym, laurier, **céleri**), piment, épices.



### ASIATIQUE

Nos bouquets d'arômes intelligents -puisqu'ils flottent- s'utilisent pour aromatiser les plats pendant leur cuisson. Les arômes se diffusent dans vos préparations. Ajouter un bouquet d'arômes **ASIATIQUE** à vos tajines.

**Ingrédients** : Légumes et aromates 99% (poireau, oignon, gingembre, citronnelle, coriandre, combava), épices.

# EPURE

ÉPICERIE BOTANIQUE

“ L'épicerie sans additif,  
parce que je suis ce que je mange ”



## CATALOGUE VRAC

2021

## ASSAISONNEMENTS "AU CUBE"



### CLASSIQUE

Le bouillon universel : le plus classique et le plus polyvalent des bouillons de légumes. Équilibré et doux, ce bouillon à boire et à cuisiner exaltera toutes les préparations. Très légèrement salé, il constitue le bouillon de base par excellence.

**Ingrédients :** Légumes et aromates 65% (oignon, persil, poireau, carotte, ail, céleri), sel 28%, bouquet garni, stevia, huile de tournesol, agar-agar, extrait de levure, épices.



### ÉPICÉ

Pour les amateurs de sensations fortes. Haut en couleur et en goût, ce bouillon d'un beau rouge profond réveille les papilles. Dans un pho au bœuf, une bolognaise ou simplement dans une sauce tomate, il colore et pimente délicatement les plats.

**Ingrédients :** Légumes et aromates 65% (oignon, persil, carotte, betterave, ail, céleri), sel 28%, bouquet garni, stevia, huile de tournesol, agar-agar, extrait de levure, épices, piment.



### ASIATIQUE

Un bouillon aux douceurs d'Asie : gingembre, citronnelle, coriandre et combava sur fond de carotte, poireau, fenouil, oignon et céleri. Un incontournable de la cuisine orientale qui s'utilise aussi en marinade, en mouillement, à boire et à cuisiner.

**Ingrédients :** Légumes et aromates 65% (oignon, carotte, gingembre, champignon, poireau, fenouil, céleri), sel 28%, citronnelle, combava, coriandre, stevia, huile de tournesol, agar-agar, extrait de levure, épices.



### POT-AU-FEU

Un bouillon aux reflets de la chaleur des plats de l'hiver : il se distingue par sa note d'oignon caramélisé piqué d'un clou de girofle. Suave, d'une belle couleur ambrée, il accompagne toutes les viandes. Il est la base de la véritable soupe à l'oignon.

**Ingrédients :** Légumes et aromates 65% (oignon caramélisé, poireau, carotte, navet, persil, ail, céleri) sel 28%, bouquet garni, stevia, huile de tournesol, agar-agar, extrait de levure, épices.



### TERRE & MER

Entre Terre & Mer : un subtil mariage de racinaires et d'algues: dulse, wakamé, laitue de mer viennent apporter une touche iodée aux légumes du potager. Il accompagne à merveille mollusques et crustacés ou une base originale d'un pho aux crevettes.

**Ingrédients :** Légumes et aromates 55% (oignon, persil, poireau, carotte, ail, céleri), sel 28%, bouquet garni, algues 10% stevia, huile de tournesol, agar-agar, extrait de levure, épices.



### POIREAU-FENOUIL-WASABI

Vert, ce bouillon mêle le poireau et une pointe de fenouil qui lui confère une note légèrement anisée. Sa longueur en bouche lui vient du wasabi. Bien équilibré, il est à boire toute la journée et à cuisiner sur les légumes, du poisson...

**Ingrédients :** Légumes et aromates 65% (poireau, wasabi, oignon, fenouil, céleri), sel 28%, stevia, huile de tournesol, agar-agar, extrait de levure, épices.



### CAROTTE-GINGEMBRE-CURCUMA

Orange, ici la carotte domine. Relevée par une pointe de gingembre et de curcuma, ce bouillon à boire toute la journée est un mariage de saveurs reconnu, une valeur sûre. Ajouter à des carottes Vichy, il sublimerait leur couleur et exhausserait leurs saveurs.

**Ingrédients :** Légumes et aromates 65% (carotte, oignon, gingembre, ail), sel 28%, citronnelle, combava, coriandre, stevia, huile de tournesol, agar-agar, extrait de levure, épices.



### DASHI

Un bouillon de légumes d'inspiration japonaise: une note terrestre de champignon et de daikon légèrement iodée par l'algue Kombu. Un bouillon DASHI est 100% végétal. Équilibré, ce bouillon à boire et à cuisiner est la base du Ramen japonais ou de miso.

**Ingrédients :** Légumes et aromates 55% (champignon, oignon, navet, céleri, fenouil), sel 25%, farine de riz, stevia, citronnelle, coriandre, combava, huile de tournesol, agar-agar, extrait de levure, épices.



### TOMATE-POIVRON-ÉCHALOTE

Le Rouge de la tomate et du poivron. Un bouillon qui va concentrer vos sauces et réveiller vos plats sans les épicer. Laisser le fondre dans vos blettes, vos haricots, ou vos poêlées de légumes. Seul, ajoutez-lui quelques vermicelles, le tour est joué !

**Ingrédients :** Légumes et aromates 65% (tomate, échalote, poivron, carotte, betterave, céleri, ail, persil), sel 28%, stevia, huile de tournesol, agar-agar, extrait de levure, épices.



### VOLAILLE

Notre bouillon de VOLAILLE est exclusivement composé de volaille « girondine ». Confectionné de façon traditionnelle, il a le goût du bouillon «c'est moi qui l'ai fait» et sans additif. Ajoutez-le à vos préparations, risottos, béchamel, etc... Il les réveillera!

**Ingrédients :** volaille 65% (poulet origine gironde), sel de mer 28%, carotte, bouquet garni (poireau, persil, céleri, thym, laurier), extrait de levure, épices, agar,agar.



### FOND BLANC DE VEAU

Notre FOND DE VEAU est exclusivement composé de veau français. Confectionné de façon traditionnelle, sans allergène, sans additif, il a la saveur du fait maison. Ajouter à vos blanquettes, risottos, sauces,... Il apportera saveur et onctuosité à tous vos plats.

**Ingrédients :** veau 45%, sel de mer 28%, farine de riz, légumes (carotte, oignon), bouquet garni (poireau, persil, céleri, thym, laurier), extrait de levure, épices



### BOEUF

Notre bouillon de boeuf est exclusivement composé de boeuf français. Confectionné de façon traditionnelle, sans allergène, sans additif, il a la saveur du fait maison. Ajouter à vos daubes, à vos sauces, à vos jus,... Il apportera saveur et consistance à tous vos plats.

**Ingrédients :** bœuf 60%, sel de mer 25%, légumes (carotte, oignon caramélisé), bouquet garni (poireau, persil, céleri, thym, laurier), huile de tournesol, extrait de levure, épices, agar-agar

# ÉPURE

ÉPICERIE BOTANIQUE

ÉPURE, est une marque déposée d'aides culinaires déshydratées de Qualité inspirée du Slow Food (bon, propre, juste). Nos produits sont sans additif, juste des concentrés de légumes, de viandes, d'aromates et d'épices.

Ils sont fabriqués sur notre Terre Girondine en collaboration avec un ESAT.

### Un bon produit ÉPURE :

- C'est un produit qui par son mode de production est positif pour notre environnement.
- C'est un produit qui nous fait du bien par ce qu'il contient mais surtout par ce qu'il ne contient pas.
- C'est un produit qui nourrit celui qui le produit.

DDM  
12 mois

### NOS CONDITIONNEMENTS

- Bocal verre, seau, sachet kraft :
- 500g de cubes de bouillon de légumes
  - 400g de cubes d'assaisonnement

### UTILISATION ET DOSAGE

Diluer un cube 5mn dans 50cl d'eau bouillante ou à ajouter à vos préparations. Compter un cube pour un plat de 4 à 6 personnes.

### NOUS CONTACTER

✉ [contact@epicerie-botanique.fr](mailto:contact@epicerie-botanique.fr)

☎ 06.81.13.75.12

[www.epicerie-botanique.fr](http://www.epicerie-botanique.fr)