

EPURE

EPICERIE BOTANIQUE



CATALOGUE DES FICHES TECHNIQUES
Pour la vente en VRAC

- 2021 -

SOMMAIRE

Un bon produit ÉPURE	3
Qui sommes-nous?	3
Les valeurs d'ÉPURE	4

LES BOUILLONS ÉPURE

Les bouillons DE LÉGUMES ÉPURE	5
Bouillon de légumes CLASSIQUE	6
Bouillon de légumes ÉPICÉ	7
Bouillon de légumes façon « POT au FEU »	8
Bouillon de légumes TERRE & MER	9
Bouillon de légumes ASIATIQUE	10
Bouillon de légumes CAROTTE-GINGEMBRE-CURCUMA	11
Bouillon de légumes POIREAU-FENOUIL-WASABI	12
Bouillon de légumes DASHI	13
Bouillon de légumes TOMATE-POIVRON-ÉCHALOTE	14
Les bouillons CARNÉS ÉPURE	15
Bouillon de VOLAILLE	16
Bouillon de FOND BLANC DE VEAU	17
Bouillon de BOEUF	18

LES ASSAISONNEMENTS ÉPURE

Les assaisonnements	19
Assaisonnement BOUQUET GARNI CLASSIQUE	20
Assaisonnement AIL & PERSIL	21
Assaisonnement OIGNON & FINES HERBES	22
Assaisonnement BOUQUET GARNI ASIATIQUE	23
Assaisonnement PEP'S	24
Assaisonnement CITRON-GINGEMBRE-ANETH	25
Les bouquets d'arômes ÉPURE	26
Bouquet d'arômes CLASSIQUE	27
Bouquet d'arômes ÉPICÉ	28
Bouquet d'arômes ASIATIQUE	29

CONTACT	30
----------------------	----

QUI SOMMES-NOUS ?

ÉPURE, Épicerie Botanique est une jeune marque déposée de création et de fabrication d'aides culinaires de qualité **sans additif** inspirée par les valeurs du Slow Food **Bon-Propre-Juste** qui valorise des producteurs locaux sélectionnés pour leur savoir-faire et une main d'œuvre qualifiée et adaptée d'un ESAT local.

ÉPURE, Épicerie Botanique est une collection unique de bouillons, d'assaisonnements et de préparations à cuisiner, **sans additif**, traditionnelles, artisanales prêtes à l'emploi composées uniquement de légumes, viandes, aromates, épices et peu salée.

Notre éthique est simple, elle privilégie les circuits courts et l'intégration.

UN BON PRODUIT ÉPURE

- C'est un produit qui nourrit celui qui le produit.
- 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 par son mode de production est positif pour notre environnement.







LES BOUILLONS DE LÉGUMES ÉPURE

EPURE

ÉPICERIE BOTANIQUE

BOUILLON DE LÉGUMES CLASSIQUE³



Oignon, persil, poireau, carotte, ail, céleri

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.

100 pièces d'environ 4 grammes Poids net : env. 400g

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : bouillon de légumes déshydraté

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.

Dosage : 1 cube de bouillon par demi-litre d'eau ou pour un plat de 4 à 6 personnes

Conseils culinaires : Deux modes d'utilisation :

- 1 - mettre un cube de bouillon de légumes dans l'eau froide ou frémissante. Porter à ébullition et laisser frémir 3 à 4 minutes. Remuer à l'aide d'un fouet.
- 2 - Ajouter à ou râper sur vos préparations.

Allergène selon la directive européenne (2007/68/CE) : présent dans la recette, céleri.

INFORMATIONS TECHNIQUES

DDM Garantie Réception Entrepôt : 12 mois

Mode de conservation du produit déshydraté : *Avant ouverture :* conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité. *Après ouverture :* Bien refermer et conserver dans un endroit frais (moins de 30°C), sec, à l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité.

Qualité : HACCP, produit non soumis à l'étiquetage OGM conformément à la réglementation en vigueur, produit non ionisé.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Les bouillons EPURE subliment vos préparations y apportant de subtiles saveurs naturellement. Ils ne contiennent pas de conservateur, pas d'exhausteur de goût, ni d'additif de quelque nature que ce soit. De ce fait notre gamme convient à tous les régimes : végétariens, végétaliens, vegan, hyposodé, sans gluten, sans sucre, sans soja.

Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Protéines brutes	Glucides	Lipides	Sucres	AG saturés	Sel chlorure de sodium
kJ/100g	kcal/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g
574,66	137,47	5,2	16,86	6,47	8,65	0,84	20,82

EPURE

ÉPICERIE BOTANIQUE

BOUILLON DE LÉGUMES ÉPICÉ³



Oignon, persil, carotte, betterave, ail, céleri

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

100 pièces d'environ 4 grammes Poids net : env. 400g

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : bouillon de légumes déshydraté

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.

Dosage : 1 cube de bouillon par demi-litre d'eau ou pour un plat de 4 à 6 personnes

Conseils culinaires : Deux modes d'utilisation :

- 1 - mettre un cube de bouillon de légumes dans l'eau froide ou frémissante. Porter à ébullition et laisser frémir 3 à 4 minutes. Remuer à l'aide d'un fouet.
- 2 - Ajouter à ou râper sur vos préparations.

Allergène selon la directive européenne (2007/68/CE) : présent dans la recette, céleri.

INFORMATIONS TECHNIQUES

DDM Garantie Réception Entrepôt : 12 mois

Mode de conservation du produit déshydraté : *Avant ouverture :* conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité. *Après ouverture :* Bien refermer et conserver dans un endroit frais (moins de 30°C), sec, à l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité.

Qualité : HACCP, produit non soumis à l'étiquetage OGM conformément à la réglementation en vigueur, produit non ionisé.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Les bouillons EPURE subliment vos préparations y apportant de subtiles saveurs naturellement. Ils ne contiennent pas de conservateur, pas d'exhausteur de goût, ni d'additif de quelque nature que ce soit. De ce fait notre gamme convient à tous les régimes : végétariens, végétaliens, vegan, hyposodé, sans gluten, sans sucre, sans soja.

Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Protéines brutes	Glucides	Lipides	Sucres	AG saturés	Sel chlorure de sodium
kJ/100g	kcal/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g
786,69	187,8	7,4	25,4	6,7	16,7	0,8	24,4

EPURE

ÉPICERIE BOTANIQUE

BOUILLON DE LÉGUMES POT-AU-FEU³



Oignon caramélisé, poireau, carotte, navet, persil, ail, céleri

Un bouillon aux reflets de la chaleur des plats de l'hiver: On y trouve tous les légumes du pot au feu: carotte, poireau, rutabaga, céleri, mais il se distingue par sa note d'oignon caramélisé piqué d'un clou de girofle. Suave et peu épicé, d'une belle couleur ambrée, il accompagne admirablement toutes les viandes, pot au feu, rotis, daubes ou plus simplement des légumes dans un wok. Il est la base incontournable de la véritable soupe à l'oignon.

100 pièces d'environ 4 grammes Poids net : env. 400g

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : bouillon de légumes déshydraté

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.

Dosage : 1 cube de bouillon par demi-litre d'eau ou pour un plat de 4 à 6 personnes

Conseils culinaires : Deux modes d'utilisation :

- 1 - mettre un cube de bouillon de légumes dans l'eau froide ou frémissante. Porter à ébullition et laisser frémir 3 à 4 minutes. Remuer à l'aide d'un fouet.
- 2 - Ajouter à ou râper sur vos préparations.

Allergène selon la directive européenne (2007/68/CE) : présent dans la recette, céleri.

INFORMATIONS TECHNIQUES

DDM Garantie Réception Entrepôt : 12 mois

Mode de conservation du produit déshydraté : *Avant ouverture :* conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité. *Après ouverture :* Bien refermer et conserver dans un endroit frais (moins de 30°C), sec, à l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité.

Qualité : HACCP, produit non soumis à l'étiquetage OGM conformément à la réglementation en vigueur, produit non ionisé.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Les bouillons EPURE subliment vos préparations y apportant de subtiles saveurs naturellement. Ils ne contiennent pas de conservateur, pas d'exhausteur de goût, ni d'additif de quelque nature que ce soit. De ce fait notre gamme convient à tous les régimes : végétariens, végétaliens, vegan, hyposodé, sans gluten, sans sucre, sans soja.

Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Protéines brutes	Glucides	Lipides	Sucres	AG saturés	Sel chlorure de sodium
kJ/100g	kcal/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g
513,36	152,61	4,8	14,55	6,2	6,9	0,80	18,82

EPURE

ÉPICERIE BOTANIQUE

BOUILLON DE LÉGUMES TERRE & MER³



Oignon, persil, poireau, carotte, ail, céleri

Entre Terre & Mer: un subtil mariage de racinaires et d'algues: dulse, wakamé, laitue de mer et fucus viennent apporter une touche iodée aux saveurs terriennes de la carotte du poireau, du navet et d'une pointe de céleri. Il accompagne à merveille mollusques et crustacés ou une base originale d'un phô aux crevettes.

100 pièces d'environ 4 grammes Poids net : env. 400g

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : bouillon de légumes déshydraté

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.

Dosage : 1 cube de bouillon par demi-litre d'eau ou pour un plat de 4 à 6 personnes

Conseils culinaires : Deux modes d'utilisation :

- 1 - mettre un cube de bouillon de légumes dans l'eau froide ou frémissante. Porter à ébullition et laisser frémir 3 à 4 minutes. Remuer à l'aide d'un fouet.
- 2 - Ajouter à ou râper sur vos préparations.

Allergène selon la directive européenne (2007/68/CE) : présent dans la recette, céleri.

INFORMATIONS TECHNIQUES

DDM Garantie Réception Entrepôt : 12 mois

Mode de conservation du produit déshydraté : *Avant ouverture :* conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité. *Après ouverture :* Bien refermer et conserver dans un endroit frais (moins de 30°C), sec, à l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité.

Qualité : HACCP, produit non soumis à l'étiquetage OGM conformément à la réglementation en vigueur, produit non ionisé.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Les bouillons EPURE subliment vos préparations y apportant de subtiles saveurs naturellement. Ils ne contiennent pas de conservateur, pas d'exhausteur de goût, ni d'additif de quelque nature que ce soit. De ce fait notre gamme convient à tous les régimes : végétariens, végétaliens, vegan, hyposodé, sans gluten, sans sucre, sans soja.

Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Protéines brutes	Glucides	Lipides	Sucres	AG saturés	Sel chlorure de sodium
kJ/100g	kcal/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g
159,13	37,9	14,6	9	27,7	3,4	3,1	4,6

EPURE

ÉPICERIE BOTANIQUE

BOUILLON DE LÉGUMES ASIATIQUE³



Oignon, carotte, gingembre, champignon, poireau, fenouil, céleri

Un bouillon de légumes aux saveurs d'Asie: gingembre, citronnelle, coriandre et combava sur fond de carotte, poireau, fenouil, oignon et céleri. Légèrement anisé, réhaussé par la citronnelle, ce bouillon à cuisiner ou à boire est caractéristique. Un incontournable de la cuisine orientale qui s'utilise aussi en marinade ou en mouillement.

100 pièces d'environ 4 grammes Poids net : env. 400g

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : bouillon de légumes déshydraté

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.

Dosage : 1 cube de bouillon par demi-litre d'eau ou pour un plat de 4 à 6 personnes

Conseils culinaires : Deux modes d'utilisation :

- 1 - mettre un cube de bouillon de légumes dans l'eau froide ou frémissante. Porter à ébullition et laisser frémir 3 à 4 minutes. Remuer à l'aide d'un fouet.
- 2 - Ajouter à ou râper sur vos préparations.

Allergène selon la directive européenne (2007/68/CE) : présent dans la recette, céleri.

INFORMATIONS TECHNIQUES

DDM Garantie Réception Entrepôt : 12 mois

Mode de conservation du produit déshydraté : *Avant ouverture :* conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité. *Après ouverture :* Bien refermer et conserver dans un endroit frais (moins de 30°C), sec, à l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité.

Qualité : HACCP, produit non soumis à l'étiquetage OGM conformément à la réglementation en vigueur, produit non ionisé.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Les bouillons EPURE subliment vos préparations y apportant de subtiles saveurs naturellement. Ils ne contiennent pas de conservateur, pas d'exhausteur de goût, ni d'additif de quelque nature que ce soit. De ce fait notre gamme convient à tous les régimes : végétariens, végétaliens, vegan, hyposodé, sans gluten, sans sucre, sans soja.

Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Protéines brutes	Glucides	Lipides	Sucres	AG saturés	Sel chlorure de sodium
kJ/100g	kcal/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g
857,6	205,1	10,2	28,4	7,54	5,67	1,5	21

EPURE

ÉPICERIE BOTANIQUE

BOUILLON DE LÉGUMES CAROTTE-GINGEMBRE-CURCUMA³



Carotte, oignon, gingembre, ail

Orange, ici la carotte est dominante. Relevée par une pointe de gingembre, ce bouillon est délicieux à boire tout au long de la journée. La douceur sucrée de la carotte délicatement réhaussée par le gingembre est un mariage de saveurs aujourd'hui reconnu, une valeur sûre. Saupoudrez sur des carottes Vichy, il sublimerait leur couleur et exhausserait leurs saveurs.

100 pièces d'environ 4 grammes Poids net : env. 400g

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : bouillon de légumes déshydraté

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

Dosage : 1 cube de bouillon par demi-litre d'eau ou pour un plat de 4 à 6 personnes

Conseils culinaires : Deux modes d'utilisation :

- 1 - mettre un cube de bouillon de légumes dans l'eau froide ou frémissante. Porter à ébullition et laisser frémir 3 à 4 minutes. Remuer à l'aide d'un fouet.
- 2 - Ajouter à ou râper sur vos préparations.

INFORMATIONS TECHNIQUES

DDM Garantie Réception Entrepôt : 12 mois

Mode de conservation du produit déshydraté : *Avant ouverture :* conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité. *Après ouverture :* Bien refermer et conserver dans un endroit frais (moins de 30°C), sec, à l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité.

Qualité : HACCP, produit non soumis à l'étiquetage OGM conformément à la réglementation en vigueur, produit non ionisé.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Les bouillons EPURE subliment vos préparations y apportant de subtiles saveurs naturellement. Ils ne contiennent pas de conservateur, pas d'exhausteur de goût, ni d'additif de quelque nature que ce soit. De ce fait notre gamme convient à tous les régimes : végétariens, végétaliens, vegan, hyposodé, sans gluten, sans sucre, sans soja.

Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Protéines brutes	Glucides	Lipides	Sucres	AG saturés	Sel chlorure de sodium
kJ/100g	kcal/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g
661,9	158,4	5,1	20,1	7	2	1,4	12,6

EPURE

ÉPICERIE BOTANIQUE

BOUILLON DE LÉGUMES POIREAU-FENOUIL-WASABI³



Poireau, wasabi, oignon, fenouil, céleri

Vert, ce bouillon à la saveur délicate mêle poireau et une pointe de fenouil qui lui confère une note légèrement anisée. Sa longueur en bouche lui vient du wasabi. Bien équilibré, à boire tout au long de la journée et à cuisiner sur les légumes du poisson, il rehaussera la saveur des plats.

100 pièces d'environ 4 grammes Poids net : env. 400g

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : bouillon de légumes déshydraté

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

Dosage : 1 cube de bouillon par demi-litre d'eau ou pour un plat de 4 à 6 personnes

Conseils culinaires : Deux modes d'utilisation :

- 1 - mettre un cube de bouillon de légumes dans l'eau froide ou frémissante. Porter à ébullition et laisser frémir 3 à 4 minutes. Remuer à l'aide d'un fouet.
- 2 - Ajouter à ou râper sur vos préparations.

Allergène selon la directive européenne (2007/68/CE) : présent dans la recette, céleri.

INFORMATIONS TECHNIQUES

DDM Garantie Réception Entrepôt : 12 mois

Mode de conservation du produit déshydraté : *Avant ouverture :* conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité. *Après ouverture :* Bien refermer et conserver dans un endroit frais (moins de 30°C), sec, à l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité.

Qualité : HACCP, produit non soumis à l'étiquetage OGM conformément à la réglementation en vigueur, produit non ionisé.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Les bouillons EPURE subliment vos préparations y apportant de subtiles saveurs naturellement. Ils ne contiennent pas de conservateur, pas d'exhausteur de goût, ni d'additif de quelque nature que ce soit. De ce fait notre gamme convient à tous les régimes : végétariens, végétaliens, vegan, hyposodé, sans gluten, sans sucre, sans soja.

Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Protéines brutes	Glucides	Lipides	Sucres	AG saturés	Sel chlorure de sodium
kJ/100g	kcal/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g
525,54	126,17	4,49	10,90	5,48	5,57	0,60	19,03

EPURE

ÉPICERIE BOTANIQUE

BOUILLON DE LÉGUMES DASHI³



Champignon, oignon, navet, céleri, fenouil

Un bouillon de légumes d'inspiration japonaise: une note terrestre de champignon et de daikon légèrement iodée par l'algue Kombu. Un bouillon Dashi 100% végétal. Équilibré et suave, ce bouillon à boire et à cuisiner est la base de Ramen japonais et de miso. Très légèrement salé il se boit seul ou se cuisine délicatement.

100 pièces d'environ 4 grammes Poids net : env. 400g

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : bouillon de légumes déshydraté

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.

Dosage : 1 cube de bouillon par demi-litre d'eau ou pour un plat de 4 à 6 personnes

Conseils culinaires : Deux modes d'utilisation :

- 1 - mettre un cube de bouillon de légumes dans l'eau froide ou frémissante. Porter à ébullition et laisser frémir 3 à 4 minutes. Remuer à l'aide d'un fouet.
- 2 - Ajouter à ou râper sur vos préparations.

Allergène selon la directive européenne (2007/68/CE) : présent dans la recette, céleri.

INFORMATIONS TECHNIQUES

DDM Garantie Réception Entrepôt : 12 mois

Mode de conservation du produit déshydraté : *Avant ouverture :* conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité. *Après ouverture :* Bien refermer et conserver dans un endroit frais (moins de 30°C), sec, à l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité.

Qualité : HACCP, produit non soumis à l'étiquetage OGM conformément à la réglementation en vigueur, produit non ionisé.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Les bouillons EPURE subliment vos préparations y apportant de subtiles saveurs naturellement. Ils ne contiennent pas de conservateur, pas d'exhausteur de goût, ni d'additif de quelque nature que ce soit. De ce fait notre gamme convient à tous les régimes : végétariens, végétaliens, vegan, hyposodé, sans gluten, sans sucre, sans soja.

Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Protéines brutes	Glucides	Lipides	Sucres	AG saturés	Sel chlorure de sodium
kJ/100g	kcal/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g
518,2	123,8	3,6	15,9	5,28	3,45	0,69	20,3

EPURE

ÉPICERIE BOTANIQUE



BOUILLON DE LÉGUMES TOMATE - POIVRON - ÉCHALOTTE³

Tomate, échalote, poivron, carotte, bettetave

Rouge tendre 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. Ajouter quelques vermicelles, le tour est joué! Très légèrement salé il se délecte aussi tout seul.

100 pièces d'environ 4 grammes Poids net : env. 400g

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : bouillon de légumes déshydraté

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

Dosage : 1 cube de bouillon par demi-litre d'eau ou pour un plat de 4 à 6 personnes

Conseils culinaires : Deux modes d'utilisation :

- 1 - mettre un cube de bouillon de légumes dans l'eau froide ou frémissante. Porter à ébullition et laisser frémir 3 à 4 minutes. Remuer à l'aide d'un fouet.
- 2 - Ajouter à ou râper sur vos préparations.

Allergène selon la directive européenne (2007/68/CE) : présent dans la recette, céleri.

INFORMATIONS TECHNIQUES

DDM Garantie Réception Entrepôt : 12 mois

Mode de conservation du produit déshydraté : *Avant ouverture :* conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité. *Après ouverture :* Bien refermer et conserver dans un endroit frais (moins de 30°C), sec, à l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité.

Qualité : HACCP, produit non soumis à l'étiquetage OGM conformément à la réglementation en vigueur, produit non ionisé.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Les bouillons EPURE subliment vos préparations y apportant de subtiles saveurs naturellement. Ils ne contiennent pas de conservateur, pas d'exhausteur de goût, ni d'additif de quelque nature que ce soit. De ce fait notre gamme convient à tous les régimes : végétariens, végétaliens, vegan, hyposodé, sans gluten, sans sucre, sans soja.

Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Protéines brutes	Glucides	Lipides	Sucres	AG saturés	Sel chlorure de sodium
kJ/100g	kcal/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g
347	83,3	2,7	8,7	6	3	0,73	23



LES BOUILLONS CARNÉS ÉPURE

EPURE

ÉPICERIE BOTANIQUE

BOUILLON DE VOLAILLE³



Volaille, carotte, bouquet garni

Notre bouillon de volaille est exclusivement composé de volaille de notre territoire. Confectionné de façon traditionnelle, il a le goût du bouillon "c'est moi qui l'ai fait" et sans additif. Ajoutez-y simplement quelques vermicelles il sera délicieux, ajoutez le à vos préparations, risottos, béchamel, etc... Il les réveillera!

100 pièces d'environ 4 grammes Poids net : env. 400g

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : bouillon carné déshydraté

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

Dosage : 1 cube de bouillon par demi-litre d'eau ou pour un plat de 4 à 6 personnes

Conseils culinaires : Deux modes d'utilisation :

- 1 - mettre un cube de bouillon de légumes dans l'eau froide ou frémissante. Porter à ébullition et laisser frémir 3 à 4 minutes. Remuer à l'aide d'un fouet.
- 2 - Ajouter à ou râper sur vos préparations.

Allergène selon la directive européenne (2007/68/CE) : présent dans la recette, céleri.

INFORMATIONS TECHNIQUES

DDM Garantie Réception Entrepôt : 12 mois

Mode de conservation du produit déshydraté : *Avant ouverture :* conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité. *Après ouverture :* Bien refermer et conserver dans un endroit frais (moins de 30°C), sec, à l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité.

Qualité : HACCP, produit non soumis à l'étiquetage OGM conformément à la réglementation en vigueur, produit non ionisé.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Les bouillons EPURE subliment vos préparations y apportant de subtiles saveurs naturellement. Ils ne contiennent pas de conservateur, pas d'exhausteur de goût, ni d'additif de quelque nature que ce soit. De ce fait notre gamme convient à tous les régimes : végétariens, végétaliens, vegan, hyposodé, sans gluten, sans sucre, sans soja.

Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Protéines brutes	Glucides	Lipides	Sucres	AG saturés	Sel chlorure de sodium
kJ/100g	kcal/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g
1318,38	314,90	27,65	17,25	12,92	4,66	3,75	28,66

EPURE

ÉPICERIE BOTANIQUE

BOUILLON DE FOND DE VEAU³



Veau, carotte, oignon, bouquet garni

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.

100 pièces d'environ 4 grammes Poids net : env. 400g

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : bouillon carné déshydraté

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

Dosage : 1 cube de bouillon par demi-litre d'eau ou pour un plat de 4 à 6 personnes

Conseils culinaires : Deux modes d'utilisation :

- 1 - mettre un cube de bouillon de légumes dans l'eau froide ou frémissante. Porter à ébullition et laisser frémir 3 à 4 minutes. Remuer à l'aide d'un fouet.
- 2 - Ajouter à ou râper sur vos préparations.

Allergène selon la directive européenne (2007/68/CE) : présent dans la recette, céleri.

INFORMATIONS TECHNIQUES

DDM Garantie Réception Entrepôt : 12 mois

Mode de conservation du produit déshydraté : *Avant ouverture :* conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité. *Après ouverture :* Bien refermer et conserver dans un endroit frais (moins de 30°C), sec, à l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité.

Qualité : HACCP, produit non soumis à l'étiquetage OGM conformément à la réglementation en vigueur, produit non ionisé.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Les bouillons EPURE subliment vos préparations y apportant de subtiles saveurs naturellement. Ils ne contiennent pas de conservateur, pas d'exhausteur de goût, ni d'additif de quelque nature que ce soit. De ce fait notre gamme convient à tous les régimes : végétariens, végétaliens, vegan, hyposodé, sans gluten, sans sucre, sans soja.

Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Protéines brutes	Glucides	Lipides	Sucres	AG saturés	Sel chlorure de sodium
kJ/100g	kcal/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g
927,65	224,52	29,09	1,58	11,70	0,03	0,27	42,10

EPURE

ÉPICERIE BOTANIQUE

BOUILLON DE BOEUF³



Bœuf, carotte, oignon caramélisé, bouquet garni

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.

100 pièces d'environ 4 grammes Poids net : env. 400g

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : bouillon carné déshydraté

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.

Dosage : 1 cube de bouillon par demi-litre d'eau ou pour un plat de 4 à 6 personnes

Conseils culinaires : Deux modes d'utilisation :

- 1 - mettre un cube de bouillon de légumes dans l'eau froide ou frémissante. Porter à ébullition et laisser frémir 3 à 4 minutes. Remuer à l'aide d'un fouet.
- 2 - Ajouter à ou râper sur vos préparations.

Allergène selon la directive européenne (2007/68/CE) : présent dans la recette, céleri.

INFORMATIONS TECHNIQUES

DDM Garantie Réception Entrepôt : 12 mois

Mode de conservation du produit déshydraté : *Avant ouverture :* conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité. *Après ouverture :* Bien refermer et conserver dans un endroit frais (moins de 30°C), sec, à l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité.

Qualité : HACCP, produit non soumis à l'étiquetage OGM conformément à la réglementation en vigueur, produit non ionisé.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Les bouillons EPURE subliment vos préparations y apportant de subtiles saveurs naturellement. Ils ne contiennent pas de conservateur, pas d'exhausteur de goût, ni d'additif de quelque nature que ce soit. De ce fait notre gamme convient à tous les régimes : végétariens, végétaliens, vegan, hyposodé, sans gluten, sans sucre, sans soja.

Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Protéines brutes	Glucides	Lipides	Sucres	AG saturés	Sel chlorure de sodium
kJ/100g	kcal/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g
927,65	224,52	29,09	1,58	11,70	0,03	0,27	42,10



LES ASSAISONNEMENTS ÉPURE

EPURE

ÉPICERIE BOTANIQUE

ASSAISONNEMENT OIGNON & FINES HERBES³



Oignon, fines herbes, persil, thym, laurier, romarin

Nos assaisonnements sont des concentrés de saveurs naturelles. Nos associations d'herbes aromatiques, de condiments et d'épices sont subtilement choisies pour sublimer et donner du caractère à vos plats.

L'assaisonnement **Oignon & fines herbes** conjugue douceur et fraîcheur, particulièrement apprécié avec le fromage frais.

100 pièces d'environ 4 grammes Poids net : env. 400g

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : assaisonnement oignon & fines herbes déshydraté

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

Dosage : 1 cube de bouillon par demi-litre d'eau ou pour un plat de 4 à 6 personnes

Conseils culinaires : Ajouter à ou râper sur vos préparations.

Allergène selon la directive européenne (2007/68/CE) : présent dans la recette, céleri.

INFORMATIONS TECHNIQUES

DDM Garantie Réception Entrepôt : 12 mois

Mode de conservation du produit déshydraté : *Avant ouverture :* conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité. *Après ouverture :* Bien refermer et conserver dans un endroit frais (moins de 30°C), sec, à l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité.

Qualité : HACCP, produit non soumis à l'étiquetage OGM conformément à la réglementation en vigueur, produit non ionisé.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Les Assaisonnements **EPURE** subliment vos préparations y apportant de subtiles saveurs naturellement. Ils ne contiennent pas de conservateur, pas d'exhausteur de goût, ni d'additif de quelque nature que ce soit. De ce fait notre gamme convient à tous les régimes : végétariens, végétaliens, vegan, hyposodé, sans gluten, sans sucre, sans soja.

Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Protéines brutes	Glucides	Lipides	Sucres	AG saturés	Sel chlorure de sodium
kJ/100g	kcal/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g
310,7	74,7	1,7	5,6	4,5	2,5	0,60	10,7

EPURE

ÉPICERIE BOTANIQUE

ASSAISONNEMENT BOUQUET GARNI³



Thym, laurier, fines herbes, oignon, persil, céleri

Nos assaisonnements sont des concentrés de saveurs naturelles. Nos associations d'herbes aromatiques, de condiments et d'épices sont subtilement choisies pour sublimer et donner du caractère à vos plats.

Le bouquet garni est un classique de la cuisine française, il assaisonne vos plats les plus classiques: pot au feu, daubes, plats mijotés, etc...

100 pièces d'environ 4 grammes Poids net : env. 400g

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : bouquet garni déshydraté

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

Dosage : 1 cube de bouillon par demi-litre d'eau ou pour un plat de 4 à 6 personnes

Conseils culinaires : Ajouter à ou râper sur vos préparations.

Allergène selon la directive européenne (2007/68/CE) : présent dans la recette, céleri.

INFORMATIONS TECHNIQUES

DDM Garantie Réception Entrepôt : 12 mois

Mode de conservation du produit déshydraté : *Avant ouverture :* conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité. *Après ouverture :* Bien refermer et conserver dans un endroit frais (moins de 30°C), sec, à l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité.

Qualité : HACCP, produit non soumis à l'étiquetage OGM conformément à la réglementation en vigueur, produit non ionisé.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Les Assaisonnements **EPURE** subliment vos préparations y apportant de subtiles saveurs naturellement. Ils ne contiennent pas de conservateur, pas d'exhausteur de goût, ni d'additif de quelque nature que ce soit. De ce fait notre gamme convient à tous les régimes : végétariens, végétaliens, vegan, hyposodé, sans gluten, sans sucre, sans soja.

Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Protéines brutes	Glucides	Lipides	Sucres	AG saturés	Sel chlorure de sodium
kJ/100g	kcal/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g
533,2	128,4	4,4	11,86	6,3	1,8	1,19	8,38

EPURE

ÉPICERIE BOTANIQUE

ASSAISONNEMENT BOUQUET GANI ASIATIQUE³



Gingembre, oignon, citronnelle, combava, coriandre

Nos assaisonnements sont des concentrés de saveurs naturelles. Nos associations d'herbes aromatiques, de condiments et d'épices sont subtilement choisies pour sublimer et donner du caractère à vos plats.

L'assaisonnement Bouquet garni asiatique est un concentré des saveurs caractéristiques de l'Asie: gingembre, citronnelle, combava, coriandre, sauce soja et vinaigre de riz

100 pièces d'environ 4 grammes Poids net : env. 400g

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : bouquet garni asiatique déshydraté

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

Dosage : 1 cube de bouillon par demi-litre d'eau ou pour un plat de 4 à 6 personnes

Conseils culinaires : Ajouter à ou râper sur vos préparations.

Allergène selon la directive européenne (2007/68/CE) : peut contenir des traces dans la recette, céleri.

INFORMATIONS TECHNIQUES

DDM Garantie Réception Entrepôt : 12 mois

Mode de conservation du produit déshydraté : *Avant ouverture :* conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité. *Après ouverture :* Bien refermer et conserver dans un endroit frais (moins de 30°C), sec, à l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité.

Qualité : HACCP, produit non soumis à l'étiquetage OGM conformément à la réglementation en vigueur, produit non ionisé.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Les Assaisonnements **EPURE** subliment vos préparations y apportant de subtiles saveurs naturellement. Ils ne contiennent pas de conservateur, pas d'exhausteur de goût, ni d'additif de quelque nature que ce soit. De ce fait notre gamme convient à tous les régimes : végétariens, végétaliens, vegan, hyposodé, sans gluten, sans sucre.

Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Protéines brutes	Glucides	Lipides	Sucres	AG saturés	Sel chlorure de sodium
kJ/100g	kcal/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g
567,5	135,9	5	15,7	7,28	1,26	1,33	13,73

EPURE

ÉPICERIE BOTANIQUE

ASSAISONNEMENT AIL & PERSIL³



Persil, ail, thym, laurier

Nos assaisonnements sont des concentrés de saveurs naturelles. Nos associations d'herbes aromatiques, de condiments et d'épices sont subtilement choisies pour sublimer et donner du caractère à vos plats. L'assaisonnement Ail & Persil est un classique de la cuisine, assaisonnant champignons, tomates, anguilles, haricots ...

100 pièces d'environ 4 grammes Poids net : env. 400g

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Assaisonnement Ail-persil déshydraté

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

Dosage : 1 cube de bouillon par demi-litre d'eau ou pour un plat de 4 à 6 personnes

Conseils culinaires : Ajouter à ou râper sur vos préparations.

Allergène selon la directive européenne (2007/68/CE) : peut contenir des traces dans la recette, céleri.

INFORMATIONS TECHNIQUES

DDM Garantie Réception Entrepôt : 12 mois

Mode de conservation du produit déshydraté : *Avant ouverture :* conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité. *Après ouverture :* Bien refermer et conserver dans un endroit frais (moins de 30°C), sec, à l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité.

Qualité : HACCP, produit non soumis à l'étiquetage OGM conformément à la réglementation en vigueur, produit non ionisé.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Les Assaisonnements EPURE subliment vos préparations y apportant de subtiles saveurs naturellement. Ils ne contiennent pas de conservateur, pas d'exhausteur de goût, ni d'additif de quelque nature que ce soit. De ce fait notre gamme convient à tous les régimes : végétariens, végétaliens, vegan, hyposodé, sans gluten, sans sucre, sans soja.

Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Protéines brutes	Glucides	Lipides	Sucres	AG saturés	Sel chlorure de sodium
kJ/100g	kcal/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g
401,7	96	4,5	13,4	3,9	1,1	0,5	15,4

EPURE

ÉPICERIE BOTANIQUE

ASSAISONNEMENT PEP'S PARTOUT³



Oignon, carotte, poireau, persil, ail, céleri

Nos assaisonnements sont des concentrés de saveurs naturelles. Nos associations d'herbes aromatiques, de condiments et d'épices sont subtilement choisies pour sublimer et donner du caractère à vos plats.

Notre cube PEP'S est l'assaisonnement de base de tout bon cuisinier. Moins salé qu'un bouillon, il se glisse et se laisse fondre de plaisir dans tous les plats des plus classiques aux plus insolites.

100 pièces d'environ 4 grammes Poids net : env. 400g

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Garniture aromatique déshydratée

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.

Dosage : 1 cube de bouillon par demi-litre d'eau ou pour un plat de 4 à 6 personnes

Conseils culinaires : Ajouter à ou râper sur vos préparations.

Allergène selon la directive européenne (2007/68/CE) : présent dans la recette, céleri.

INFORMATIONS TECHNIQUES

DDM Garantie Réception Entrepôt : 12 mois

Mode de conservation du produit déshydraté : *Avant ouverture :* conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité. *Après ouverture :* Bien refermer et conserver dans un endroit frais (moins de 30°C), sec, à l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité.

Qualité : HACCP, produit non soumis à l'étiquetage OGM conformément à la réglementation en vigueur, produit non ionisé.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Les Assaisonnements EPURE subliment vos préparations y apportant de subtiles saveurs naturellement. Ils ne contiennent pas de conservateur, pas d'exhausteur de goût, ni d'additif de quelque nature que ce soit. De ce fait notre gamme convient à tous les régimes : végétariens, végétaliens, vegan, hyposodé, sans gluten, sans sucre, sans soja.

Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Protéines brutes	Glucides	Lipides	Sucres	AG saturés	Sel chlorure de sodium
kJ/100g	kcal/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g
461,8	110,5	3,8	12,8	6,6	5,8	0,8	21,3

EPURE

ÉPICERIE BOTANIQUE



ASSAISONNEMENT CITRON-GINGEMBRE-ANETH³

Citron, oignon, gingembre, fenouil, aneth, ail

Nos assaisonnements sont des concentrés de saveurs naturelles. Nos associations d'herbes aromatiques, de condiments et d'épices sont subtilement choisies pour sublimer et donner du caractère à vos plats.

C'est l'assaisonnement du printemps par excellence: sa vivacité réveille la cuisine des beaux jours: l'acidité du citron, le piquant du gingembre, le tout adouci par la saveur anisée de l'aneth. Ce bouillon à boire et à cuisiner est délicieux seul froid ou chaud, mais s'accommode merveilleusement avec les asperges, les risottos, les poissons et les marinades. Seul dans de la crème fraîche il fera un excellent dip d'apéritif.

100 pièces d'environ 4 grammes Poids net : env. 400g

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : assaisonnement citron gingembre aneth déshydraté

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

Dosage : 1 cube de bouillon par demi-litre d'eau ou pour un plat de 4 à 6 personnes

Conseils culinaires : Ajouter à ou râper sur vos préparations.

Allergène selon la directive européenne (2007/68/CE) : peut contenir des traces dans la recette, céleri.

INFORMATIONS TECHNIQUES

DDM Garantie Réception Entrepôt : 12 mois

Mode de conservation du produit déshydraté : Avant ouverture : conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité. Après ouverture : Bien refermer et conserver dans un endroit frais (moins de 30°C), sec, à l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité.

Qualité : HACCP, produit non soumis à l'étiquetage OGM conformément à la réglementation en vigueur, produit non ionisé.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Les Assaisonnements EPURE subliment vos préparations y apportant de subtiles saveurs naturellement. Ils ne contiennent pas de conservateur, pas d'exhausteur de goût, ni d'additif de quelque nature que ce soit. De ce fait notre gamme convient à tous les régimes : végétariens, végétaliens, vegan, hyposodé, sans gluten, sans sucre, sans soja.

Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Protéines brutes	Glucides	Lipides	Sucres	AG saturés	Sel chlorure de sodium
kJ/100g	kcal/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g
735,6	175,3	3,2	26,9	4,9	10,6	0,7	16,3



LES BOUQUETS D'ARÔMES ÉPURE

EPURE

ÉPICERIE BOTANIQUE

BOUQUET D'ARÔMES CLASSIQUE



Poireau, oignon, persil, thym, laurier, céleri

Nos bouquets d'arômes intelligents -puisque'ils flottent- s'utilisent pour assaisonner et aromatiser les plats tout au long de leur cuisson. Les arômes des herbes et des aromates se diffusent lentement dans vos préparations. Parfait pour les pâtes, le riz, les daubes, plats mijotés, ou encore dans vos huiles; ils trouvent tout leur sens dans les sauces, les bouillons...

50 pièces d'environ 4 grammes Poids net : env. 200g

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Bouquet d'arômes déshydratés

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

Dosage : un bouquet d'arômes, pour un plat de 4 à 6 personnes

Conseils culinaires : Ajouter un bouquet d'arômes **CLASSIQUE** pour aromatiser et/ou relever les plats tels que les pâtes, le riz, les risottos, les daubes, plats en cocottes, huiles, jus, sauces, bouillons,...

Allergène selon la directive européenne (2007/68/CE) : présent dans la recette, céleri.

INFORMATIONS TECHNIQUES

DDM Garantie Réception Entrepôt : 12 mois

Mode de conservation du produit déshydraté : *Avant ouverture :* conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité. *Après ouverture :* Bien refermer et conserver dans un endroit frais (moins de 30°C), sec, à l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité.

Qualité : HACCP, produit non soumis à l'étiquetage OGM conformément à la réglementation en vigueur, produit non ionisé.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Les bouquets d'arômes **EPURE** subliment vos préparations y apportant de subtiles saveurs naturellement. Ils ne contiennent pas de conservateur, pas d'exhausteur de goût, ni d'additif de quelque nature que ce soit. De ce fait notre gamme convient à tous les régimes : végétariens, végétaliens, vegan, hyposodé, sans gluten, sans sucre, sans soja.

Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Protéines brutes	Glucides	Lipides	Sucres	AG saturés	Sel chlorure de sodium
kJ/100g	kcal/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g
1311,7	313,4	13	42,3	4,1	27,4	1	0,04

EPURE

ÉPICERIE BOTANIQUE

BOUQUET D'ARÔMES ÉPICÉ



Poireau, oignon, persil, thym, laurier, celeri, piment

Nos bouquets d'arômes intelligents -puisque'ils flottent- s'utilisent pour assaisonner et aromatiser les plats tout au long de leur cuisson. Les arômes des herbes et des aromates se diffusent lentement dans vos préparations. Parfait pour les pâtes, le riz, les daubes, plats mijotés, ou encore dans vos huiles; ils trouvent tout leur sens dans les sauces, les bouillons...

50 pièces d'environ 4 grammes Poids net : env. 200g

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Bouquet d'arômes déshydratés

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

Dosage : un bouquet d'arômes, pour un plat de 4 à 6 personnes

Conseils culinaires : Ajouter un bouquet d'arômes **ÉPICÉ** pour aromatiser et/ou relever les plats tels que les pâtes, le riz, les risottos, les daubes, plats en cocottes, huiles, jus, sauces, bouillons,...

Allergène selon la directive européenne (2007/68/CE) : présent dans la recette, céleri.

INFORMATIONS TECHNIQUES

DDM Garantie Réception Entrepôt : 12 mois

Mode de conservation du produit déshydraté : *Avant ouverture :* conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité. *Après ouverture :* Bien refermer et conserver dans un endroit frais (moins de 30°C), sec, à l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité.

Qualité : HACCP, produit non soumis à l'étiquetage OGM conformément à la réglementation en vigueur, produit non ionisé.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Les bouquets d'arômes **EPURE** subliment vos préparations y apportant de subtiles saveurs naturellement. Ils ne contiennent pas de conservateur, pas d'exhausteur de goût, ni d'additif de quelque nature que ce soit. De ce fait notre gamme convient à tous les régimes : végétariens, végétaliens, vegan, hyposodé, sans gluten, sans sucre, sans soja.

Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Protéines brutes	Glucides	Lipides	Sucres	AG saturés	Sel chlorure de sodium
kJ/100g	kcal/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g
1324,6	316,7	12,9	41,5	4,82	26,4	1,1	0,05

EPURE

ÉPICERIE BOTANIQUE

BOUQUET D'ARÔMES ASIATIQUE



Poireau, oignon, gingembre, citronnelle, coriandre, combava

Nos bouquets d'arômes intelligents -puisqu'ils flottent- s'utilisent pour assaisonner et aromatiser les plats tout au long de leur cuisson. Les arômes des herbes et des aromates se diffusent lentement dans vos préparations. Parfait pour les pâtes, le riz, les daubes, plats mijotés, ou encore dans vos huiles; ils trouvent tout leur sens dans les sauces, les bouillons...

50 pièces d'environ 4 grammes Poids net : env. 200g

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Bouquet d'arômes déshydratés

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

Dosage : un bouquet d'arômes, pour un plat de 4 à 6 personnes

Conseils culinaires : Ajouter un bouquet d'arômes **ASIATIQUE** pour aromatiser et/ou relever les plats tels que les pâtes, le riz, les risottos, les daubes, plats en cocottes, huiles, jus, sauces, bouillons,...

Allergène selon la directive européenne (2007/68/CE) : aucun.

INFORMATIONS TECHNIQUES

DDM Garantie Réception Entrepôt : 12 mois

Mode de conservation du produit déshydraté : *Avant ouverture :* conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité. *Après ouverture :* Bien refermer et conserver dans un endroit frais (moins de 30°C), sec, à l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité.

Qualité : HACCP, produit non soumis à l'étiquetage OGM conformément à la réglementation en vigueur, produit non ionisé.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Les bouquets d'arômes **EPURE** subliment vos préparations y apportant de subtiles saveurs naturellement. Ils ne contiennent pas de conservateur, pas d'exhausteur de goût, ni d'additif de quelque nature que ce soit. De ce fait notre gamme convient à tous les régimes : végétariens, végétaliens, vegan, hyposodé, sans gluten, sans sucre, sans soja.

Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Protéines brutes	Glucides	Lipides	Sucres	AG saturés	Sel chlorure de sodium
kJ/100g	kcal/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g
1014,10	175,3	3,2	26,9	4,9	10,6	0,7	16,3

ÉPURE

ÉPICERIE BOTANIQUE

CONTACT



06.81.13.75.12



contact@epicerie-botanique.fr



BP n°7
33390 Blaye