

LE MONDE EN TUBE



Et si cuisiner avec les épices

était facile ...




Les épices, terre de recherche infinie, de combinaisons, de mariages, de rencontre entre un goût, une odeur, l'idée que l'on s'en fait et l'aliment le plus approprié pour la restituer.

C'est peut-être cela notre métier, aider, accompagner chacun à se faire son propre nuancier, afin de créer son univers culinaire.

*Faciliter par notre expérience
l'usage des épices.*

Dominique Le Clanche



LE MONDE EN TUBE

*notre métier
notre volonté*

**Donner envie de cuisiner avec les épices,
rendre simple et attrayant leur usage.
Partager notre savoir-faire.**

1

Proposition de conditionnements adaptés à tous les types de consommation, qu'elle soit occasionnelle, quotidienne ou addict.

2

Tous les produits sont accompagnés de recettes ou de conseils d'utilisation simples et réalisables par tous.

3

Nous créons des mélanges prêts à l'emploi, faciles d'utilisation. Nous élaborons nos mélanges selon nos propres recettes. Nous assemblons des épices et herbes sans ajout d'additif, par petits volumes, à la demande, dans nos ateliers de Tinténiac en Bretagne.

DES 4 COINS DU MONDE

Nous accordons un soin particulier aux choix des producteurs et des matières premières, nous les sélectionnons selon notre propre cahier des charges précis.



Anis, basilic,
coriandre, cumin,
fleur de sel,
pavot piment,
origan, safran

Piment, sel noir, sel
rouge, vanille, piment de
la Jamaïque, muscade,
poivre du Brésil

Anis, aneth,
fenouil,
graine de
Paradis

carvi,
cumin, fenugrec,
fennel, nigelle, paprika,
piment d'Espelette,
romarin, thym

Ail, badiane, cannelle,
poivre, vanille,
gingembre, curcuma,
coriandre, piment fort,
cumin, baies de Sichuan

Cannelle,
curcuma, girofle,
macis, muscade,
poivre, vanille

Baies roses,
cannelle de
Ceylan, curcuma,
girofle, muscade,
vanille

1



Achat & import des épices
des 4 coins du monde

2



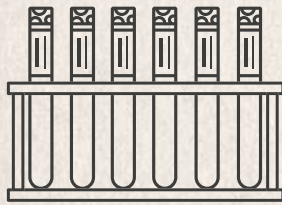
Réception des matières premières
à l'entrepôt à Tinténiac en Bretagne

4



Elaboration des mélanges & conditionnement manuel
en tubes, sachets, boîtes ...

5



Assemblage, Montage & étiquetage
de tous les coffrets, étuis ...



notre HISTOIRE

3



Contrôle & traçabilité

Vérification de la conformité, attribution et suivi des N° de lots

6



Préparation des commandes & expédition

1997

Création du Monde en tube.

Atelier improvisé à notre domicile et déjà l'envie de créer des produits de qualité accompagnés de recettes simples pour aider les consommateurs à se familiariser, à cuisiner avec les épices, pas uniquement pour réaliser des plats exotiques occasionnellement mais pour les utiliser de façon quotidienne. Participation au premier salon Maison & Objet.

2003

L'entreprise se structure et devient une SARL. Nous recrutons, formons et déménageons dans de vrais locaux.

2007

Création des premières gammes de mélanges selon nos recettes.

2010

Les gammes s'étoffent, l'équipe aussi. Besoin de place, déménagement dans un bâtiment tout neuf.

2015

Changement d'organisation. Chaque salarié est responsable du travail fourni, de la bonne organisation. Plus de chef d'équipe qui distribue le travail. Tous les salariés sont responsables collégalement de la production. Seul objectif : la satisfaction client. Et ça marche.

2017

20 ans déjà !

Toujours le plaisir de créer, fabriquer et distribuer des produits sains, sûrs et bons, d'avancer sans se renier à taille humaine.

2023

Gros chantier, mise en place d'un ERP, une base de données unique. Traçabilité numérisée = sérénité

2025

Nous maintenons le cap malgré un environnement incertain, les pénuries de matières premières et les pressions économiques. Nous continuons à notre rythme, à notre échelle, à porter nos valeurs, à croire en l'humain, à déployer une démarche responsable, vertueuse.



LE MONDE
100%
ÉPICES
EN TUBE

LE MONDE EN TUBE

1

vostra RAYON ÉPICES CLÉ EN MAIN

1 Concept d'épices en tube

Concept d'épices en tube, un vrai rayon épices attractif par son visuel coloré et son large choix.

50 références d'épices proposées à l'implantation + 39 références complémentaires.

Un choix de supports pour 3, 6 ou 12 tubes.

Des lexiques, des fiches de recettes de saison.

L'implantation solide d'un rayon spécialisé.

(Descriptif technique pages 10-11)

2 Safran - Vanille - Tonka

Les incontournables en mini-tube à l'unité.

(Descriptif technique page 11)

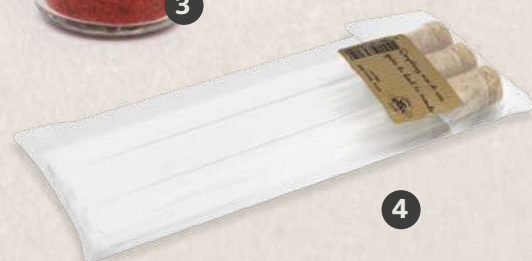
3 Piment d'Espelette AOP

A.O.P, Appellation d'origine protégée. Véritable Piment d'Espelette.

(Descriptif technique page 11)

4 Pochette trois tubes vides

(Descriptif technique page 11)

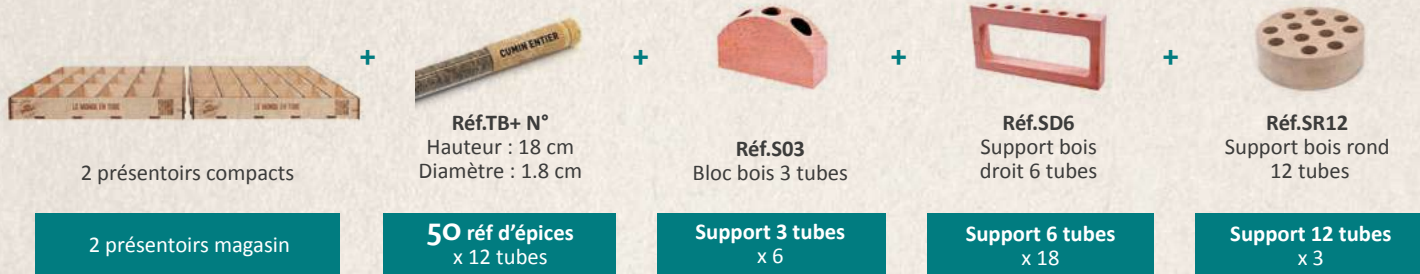




CONCEPT D'ÉPICES EN TUBE / Réf.K50 - KIT D'IMPLANTATION

Visuels pages 8-9

Réf. K50 - KIT D'IMPLANTATION =



2 présentoirs compacts

2 présentoirs magasin



Réf.TB+ N°
Hauteur : 18 cm
Diamètre : 1.8 cm

50 réf d'épices
x 12 tubes



Réf.S03
Bloc bois 3 tubes

Support 3 tubes
x 6



Réf.SD6
Support bois
droit 6 tubes

Support 6 tubes
x 18



Réf.SR12
Support bois rond
12 tubes

Support 12 tubes
x 3

Composition :

50 réf. de tubes par 12, soit 600 tubes d'épices, baies et herbes aromatiques.

+ 6 supports 3 tubes - Réf.S03

+ 18 supports 6 tubes - Réf.SD6

+ 3 supports 12 tubes - Réf.SR12

+ 2 présentoirs 18 cases (42x62 cm chacun) / Lexique avec conseils d'utilisation / Notices & recettes de saison.

Les 50 réf. d'épices de la commande d'implantation :

Réf.TB01 - Ail 21g

Réf.TB03 - Anis 14g

Réf.TB05 - Baies roses 10g

Réf.TB06 - Basilic 8g

Réf.TB07 - Cannelle entière 9g

Réf.TB08 - Cannelle moulu 16g

Réf.TB09 - Cardamome entière 10g

Réf.TB10 - Cardamome moulu 20g

Réf.TB65 - Cayenne paillette 14g

Réf.TB14 - Cinq baies 14g

Réf.TB15 - Cinq épices mélange 18g

Réf.TB16 - Colombo mélange 19g

Réf.TB17 - Coriandre entière 9g

Réf.TB18 - Coriandre moulu 15g

Réf.TB19 - Cumin entier 13g

Réf.TB20 - Cumin moulu 20g

Réf.TB21 - Curcuma 21g

Réf.TB22 - Curry mélange 22g

Réf.TB23 - Echalote 9g

Réf.TB24 - Estragon feuille 3g

Réf.TB25 - Fenouil graine 12g

Réf.TB27 - Fleur de sel 25g

Réf.TB30 - Gingembre moulu 20g

Réf.TB31 - Girofle clou 11g

Réf.TB146 - Grec mélange 10g

Réf.TB33 - Herbes de Provence 10g

Réf.TB28 - Indien ou Garam massala mélange 20g

Réf.TB79 - Italien mélange 16g

Réf.TB145 - Libanais mélange 12g

Réf.TB111 - Mexicain mélange 16g

Réf.TB39 - Muscade moulu 20g

Réf.TB41 - Origan 7g

Réf.TB43 - Paprika doux 21g

Réf.TB66 - Paprika fumé 23g

Réf.TB133 - Patate - frite mélange 25g

Réf.TB42 - Pavot grain 18g

Réf.TB44 - Piment oiseau entier 8g

Réf.TB50 - Poivre vert grain 10g

Réf.TB147 - Poulet rôti mélange 22g

Réf.TB113 - Provençal mélange 12g

Réf.TB51 - Quatre épices mélange 21g

Réf.TB52 - Ras el hanout mélange 20g

Réf.TB70 - Sel noir de Hawaï 38g

Réf.TB83 - Sel rouge de Hawaï 37g

Réf.TB62 - Sel rose Himalaya 33g

Réf.TB56 - Sésame blanc 20g

Réf.TB49 - Sichuan 9g

Réf.TB57 - Sucre vanillé 30g

Réf.TB59 - Tandoori mélange 20g

Réf.TB60 - Thym effeuillé 7g

Les origines des épices peuvent varier selon les récoltes et les saisons.

A prévoir : Une table ou un îlot central à hauteur (75 à 95 cm). Affichage des tarifs par support garni.

Tubes vendus par 12 à la référence. Supports vendus à l'unité.



CONCEPT D'ÉPICES EN TUBE / REFERENCES COMPLEMENTAIRES

Visuels pages 8-9



Réf.TB+ N°



Réf.SR6



Réf.S06



Réf.SN6



Réf.S12



Réf.CM01

Réf.TB+ N° : 39 références de tubes complémentaires.
Tubes vendus par 12 à la référence. Supports vendus à l'unité.

- Réf.TB64 - Algues paillettes mélange 8g
- Réf.TB02 - Aneth 14g
- Réf.TB63 - Badiane moulue 15g
- Réf.TB11 - Carvi 16g
- Réf.TB12 - Cayenne piment fort 20g
- Réf.TB13 - Chili mélange 20g
- Réf.TB104 - Citronnelle 4g
- Réf.TB137 - Curry blanc douceur mélange 18g **Nouveau**
- Réf.TB99 - Curry noir intense mélange 18g **Nouveau**
- Réf.TB103 - Curry rouge flamme mélange 18g **Nouveau**
- Réf.TB112 - Curry vert aromatique mélange 10g **Nouveau**
- Réf.TB26 - Fenugrec graine 25g
- Réf.TB98 - Féroce mélange 18g **Nouveau**
- Réf.TB29 - Genièvre 10g

- Réf.TB32 - Graine de paradis 20g
- Réf.TB76 - Kari breton mélange 21g
- Réf.TB34 - Laurier feuille 2g
- Réf.TB35 - Macis 25g
- Réf.TB36 - Menthe 5g
- Réf.TB37 - Moutarde 22g
- Réf.TB40 - Nigelle 17g
- Réf.TB67 - Niora piment doux 17g
- Réf.TB45 - Poivre blanc 18g
- Réf.TB46 - Poivre long 15g
- Réf.TB48 - Poivre noir 15g
- Réf.TB47 - Piment du Mexique 10g
- Réf.TB69 - Réglisse 20g
- Réf.TB53 - Romarin 7g

- Réf.TB55 - Sarriette 9g
- Réf.TB152 - Sel BBQ 20g
- Réf.TB106 - Sel fin rose Himalaya 36g
- Réf.TB105 - Sel fumé 38g
- Réf.TB151 - Sel légumes 24g
- Réf.TB149 - Sel poisson 23g
- Réf.TB153 - Sel soupe 25g
- Réf.TB150 - Sel viande 22g
- Réf.TB107 - Sésame noir 19g
- Réf.TB58 - Sumac 21g
- Réf.TB61 - Vanille bourbon Madagascar 2 gousses

- Réf.SR6 - Support bloc bois 6 tubes
- Réf.S06 - Support pieds tournés 6 tubes
- Réf.SN6 - Support bois laqué noir 6 tubes
- Réf.S12 - Support pieds tournés 12 tubes

- Réf.CM01 - Cuillère mesure en bois naturel d'hêtre.
Diamètre 1.5cm, Longueur 15 cm, **Vendue par 12.**
- Réf.3TV - Pochette trois tubes vides
- Réf.PM104 - Mortier + pilon en bois
Diamètre 11 cm, **Vendu à l'unité.**



Réf.3TV



Réf.PM104

SAFRAN - VANILLE - TONKA

Visuels pages 9



Etui plastifié et souple contenant 1 mini-tube de 10 cm de hauteur, accompagné de conseils d'utilisation et d'une recette. **Vendu à l'unité.**

- Réf.TM54 - Safran (Filaments, 0,5g)
- Réf.TM108 - Fèves Tonka (Séchage naturel, 9g)
- Réf.TM68 - Poudre vanille (Broyée à froid, 10g)

Convient à la composition de coffrets et de paniers garnis.



Pot rond en verre transparent avec bouchon à vis haut couleur cuivre hauteur totale 6 cm, diamètre 6 cm.
Vendu à l'unité.

- Réf.P54 - Safran (Filaments, 5g)

PIMENT D'ESPELETTE



- Réf.PE140 - Piment d'Espelette AOP
Pot en verre - 40g
Vendu par 6 à la référence.

les épices du QUOTIDIEN

1 Je cuisine

18 mélanges prêts à l'emploi. Pratiques, adaptés à la demande actuelle. Visuel rétro pour cuisine d'aujourd'hui.

(Descriptif technique page 14)

2 Les essentiels

18 références d'épices et d'herbes d'usage courant. Gamme courte et compacte pour proposer les indispensables. Simple, efficace.

(Descriptif technique page 15)

3 Fait Maison

Sets d'assaisonnement, 6 tubes d'épices avec recettes pour sortir des sentiers battus.

(Descriptif technique page 17)

4 Les recettes faciles

4 tubes d'épices pour réaliser des plats simples. La cuisine familiale à l'honneur.

(Descriptif technique page 17)

5 Les moulins

12 moulins rechargeables et réglables pour satisfaire les amateurs de poivres, d'assaisonnements fraîchement moulus.

(Descriptif technique page 15)

6 Bocaux & 7 Recharges Eco

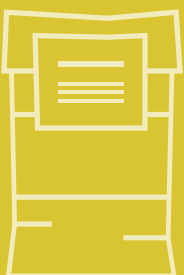
Choix d'épices en plus gros volume.

(Descriptif technique page 16)

8 Coffret kraft **Nouveau**

Assemblage multiproduit. 5 thèmes percutants. A offrir.

(Descriptif technique page 16)







Réf.JCSELP
Sélection Je cuisine
avec présentoir

Sélection de 18 références d'épices et mélanges d'épices avec des conseils d'utilisation et indication de la force des mélanges de ★☆☆ à ★★★★★.
Boîte cartonnée cylindrique avec un revêtement intérieur kraft blanc alimentaire, fermée par un bouchon de liège permettant une totale étanchéité.

Réf.JCSELP - SELECTION JE CUISINE AVEC PRESENTOIR

- **Sélection complète des 18 références x 4**, soit 72 boîtes.
Boîte : Diamètre 5.23 x hauteur 9 cm / Bouchon : Diamètre 5.23 x hauteur 0.8 cm
- **Présentoir je cuisine 9 cases** - 37.2 x 37.2 x 22 cm

Pour accompagner la gamme, une notice avec la composition des mélanges et des conseils d'utilisation.

Réf.JC12 - Cajun - 50g ★★☆☆ / Mélange relevé pour les plats à base de riz, les marinades. / Oignon, origan, paprika, ail, moutarde, cayenne, thym, cumin, nióra.

Réf.JC01 - Court bouillon - 40g ★☆☆ / Pour crustacés, poissons pochés. / Coriandre, algues, thym, piment, fenouil.

Réf.JC02 - Créole - 50g ★★☆☆ / Mélange d'épices pour plats antillais. / Curcuma, ail, coriandre, gingembre, piment fort.

Réf.JC03 - Curry doux - 50g ★☆☆ / Pour viandes, poissons, légumes, sauces. / Curcuma, coriandre, cumin, gingembre, paprika, menthe, girofle.

Réf.JC05 - Grillades - 50g ★★☆☆ / Mélange d'épices pour viandes, poissons, légumes. / Curcuma, ail, coriandre, piment doux, fenouil, thym, oignon, piment fort, origan.

Réf.JC18 - Guacamole - 50g ★☆☆ / Convient pour assaisonner toutes les préparations à base d'avocat. / Oignon, coriandre, nióra, paprika, cayenne, cumin.

Réf.JC07 - Indien - 50g ★☆☆ / Mélange doux et parfumé pour viandes et légumes. / Cumin, cardamome, cannelle, macis, coriandre, clous de girofle, laurier, poivre noir.

Réf.JC21 - Kari breton - 50g ★★☆☆ / Mélange relevé pour les plats à base de poisson ou de crustacés. / Curcuma, gingembre, cumin, coriandre, cayenne, cardamome, girofle, badiane.

Réf.JC08 - Marinade - 50g ★★☆☆ / Mélange d'épices pour porc, volaille, bœuf. / Ail, basilic, gingembre, coriandre, piment doux, cardamome, thym, oignon, curcuma, piment fort.

Réf.JC09 - Mexicain - 50g ★★☆☆ / Mélange relevé pour viandes et légumes. / Piment doux, piment fort, origan, ail.

Réf.JC19 - Patates - frites - 80g ★☆☆ / Mélange pour pommes de terre rissolées, au four, frites. / Sel rose de l'Himalaya, piment doux, oignon, poivre, sumac, thym, macis.

Réf.JC11 - Pâtes - pizzas - 50g ★☆☆ / Mélange d'épices et herbes pour pizzas et pâtes cuisinées. / Origan, ail, piment doux, nióra.

Réf.JC20 - Poulet rôti - 80g ★☆☆ / A saupoudrer sur le poulet avant de l'enfourner. / Sel rose de l'Himalaya, paprika, ail, curcuma, romarin, thym, basilic, origan.

Réf.JC13 - Provençal - 50g ★☆☆ / Mélange d'herbes et épices pour viandes, poissons, légumes, riz. / Piment doux, nióra, basilic, ail.

Réf.JC14 - Salades - 50g ★☆☆ / Mélange d'herbes et épices pour salades composées, crudités. / Coriandre, sésame, sumac, nióra, basilic, baies roses, échalotes.

Réf.JC22 - Sel viande - 80g ★★☆☆ / Légèrement piquant, acidulé. A saupoudrer sur toutes les viandes. / Sel rose de l'Himalaya, ail, piment d'Espelette, thym

Réf.JC15 - Tandoori - 50g ★☆☆ / Mélange pour volailles et poissons. / Piment doux, cumin, ail, coriandre, gingembre.

Réf.JC16 - Tartare - 80g ★★☆☆ / Assaisonnement pour viande hachée. / Sel de l'Himalaya, échalote, coriandre, poivre, nióra, chili, sumac.

Vendu par multiple de 4 à la référence, 6 références minimum.

RECHARGES ECO

Visuels pages 12-13



Format Eco pour remplir les moulins et autres contenants, 26 références en sachet fraîcheur. 110 x 160cm

Vendue par 4 à la référence.

- Réf.R136 - Baies roses - 50g
- Réf.R49 - Baies de Sichuan - 60g
- Réf.R129 - Baies de Timut - 60g
- Réf.R14 - Cinq baies - 120g
- Réf.R162 - Sel de mer séché - 200g
- Réf.R47 - Piment du Mexique - 90g
- Réf.R45 - Poivre blanc - 120g
- Réf.R135 - Poivre des côtes - 45g
- Réf.R143 - Poivre Kampot - 150g

- Réf.R48 - Poivre noir - 120g
- Réf.R94 - Poivre Voatsiperifery - 120g
- Réf.R62 - Sel de l'Himalaya - 250g
- Réf.R01 - Ail semoule - 150g
- Réf.R04 - Badiane entière - 50g
- Réf.R134 - Basilic France - 50g
- Réf.R08 - Cannelle moulue - 100g
- Réf.R72 - Court bouillon - 90g
- Réf.R21 - Curcuma - 100g

- Réf.R22 - Curry - 120g
- Réf.R23 - Echalote émincée - 60g
- Réf.R74 - Grillades - 120g
- Réf.R86 - Herbes de Provence France - 50g
- Réf.R87 - Origan France - 50g
- Réf.R43 - Paprika doux - 100g
- Réf.R79 - Pâtes - pizzas - 100g
- Réf.R56 - Sésame blanc grain - 120g



Une sélection de 12 produits, dont 10 poivres en moulin rechargeable et réglable.

Vendu par 6 à la référence.

Réf.PJC – page 14 : Présentoir adapté aux moulins

- Mécanisme très résistant en ABS, matière technique de haute qualité
- Corps en verre
- Opercule fraîcheur

- Rechargeable
- 2 moutures possibles fine ou grossière
- Hauteur 12 cm / Ø 4.5 cm

Réf.GSEL - SELECTION DE MOULINS

- **Sélection complète des 12 références x 6, soit 72 moulins.** Pour accompagner la gamme, une notice sur les origines des épices et des conseils d'utilisation.

Réf.G136 - Baies roses - 20g

Réf.G49 - Baies de Sichuan - 20g

Réf.G129 - Baies de Timut - 20g

Réf.G14 - Cinq baies - 40g

Réf.G47 - Piment du Mexique - 30g

Réf.G45 - Poivre blanc - 50g

Réf.G135 - Poivre des côtes - 17g

Réf.G143 - Poivre Kampot - 50g

Réf.G48 - Poivre noir - 45g

Réf.G94 - Poivre Voatsiperiféry - 40g

Réf.G62 - Sel de l'Himalaya - 100g

Réf.G162 - Sel de mer séché - 80g

LES ESSENTIELS

Visuels pages 12-13



Réf.POSELP

Sélection de pots avec présentoir

Cette gamme courte et efficace propose les 18 références d'épices les plus courantes et les plus vendues en un minimum de place. Pratique, empilable, pour une utilisation quotidienne.

Réf.POSELP - SELECTION DE POTS AVEC PRESENTOIR

- **Sélection complète des 18 références x 4, soit 72 pots.**

Le pot : pot rond en verre transparent avec bouchon à vis haut couleur cuivre hauteur totale 6 cm, diamètre 6 cm

- **Présentoir à cubes 9 cases - 37.2 x 37.2 x 22 cm**

Pour accompagner la gamme, une notice avec la composition des mélanges, des conseils d'utilisation et des recettes.

- Réf.P001 - Ail semoule - 50g
- Réf.P134 - Basilic France - 15g
- Réf.P008 - Cannelle moulue - 30g
- Réf.P019 - Cumin grain - 30g
- Réf.P021 - Curcuma moulu - 35g
- Réf.P022 - Curry mélange - *Curcuma, coriandre, moutarde, fenugrec, cumin, piment fort* - 35g
- Réf.P027 - Fleur de sel Guérande - 80g
- Réf.P030 - Gingembre Moulu - 35g
- Réf.P086 - Herbes de Provence France - *Sarriette, romarin, origan et thym* - 20g
- Réf.P039 - Muscade Moulue - 35g
- Réf.P087 - Origan France - 15g
- Réf.P043 - Paprika doux Moulu - 40g
- Réf.P044 - Piment oiseau Entier - 15g
- Réf.P051 - Quatre épices Mélange - *Cannelle, gingembre, muscade, girofle, poivre* - 30g
- Réf.P052 - Ras el hanout Mélange - *Coriandre, curcuma, romarin, fenouil, fenugrec* - 35g
- Réf.P062 - Sel de l'Himalaya Cristaux - 100g
- Réf.P056 - Sésame Graine - 45g
- Réf.P088 - Thym France - 18g

Vendus par 4 à la référence.



- **Réf.PJC - Présentoir 9 cases - 37.2 x 37.2 x 22 cm**
Présentoir vendu également séparément
Convient aux gammes : Je cuisine, Essentiels et aux Moulins



Réf.501 - La base - 146g

Les épices indispensables pour cuisiner au quotidien.

- 1 pot en verre **Essentiel curry** - 35g
- 1 pot en carton **Je Cuisine mélange pâtes/pizza** - 50g
- 1 tube de mélange **Abracadabra patates frites** avec sa recette - 25g
- 1 tube de **sel rose fin de l'Himalaya** - 36g
- 1 cuillère mesure

Réf.502 - Ca arrache - 95g

Oh là là ça pique.

- 1 pot en verre **Essentiel piment oiseau** - 15g
- 1 pot en carton **Je Cuisine mélange Féroce** - 50g
- 1 tube de mélange **Abracadabra Mexicain** avec sa recette - 16g
- 1 tube de **Cayenne paillette** - 14g
- 1 cuillère mesure

Nouveau

Assemblage de 5 produits dans une boîte ajourée en carton
5 thèmes
Dimension du coffret 17x25x6 cm

Vendu à l'unité.

Réf.503 - BZH Cap à l'Ouest - 149g

Un air de Bretagne.

- 1 pot en verre **Essentiel fleur de sel** - 80g
- 1 pot en carton **Je Cuisine mélange Court bouillon** - 40g
- 1 tube de mélange **Abracadabra Kari breton** avec sa recette - 21g
- 1 tube de **mélange d'algues en paillette** - 8g
- 1 cuillère mesure

Réf.504 - BBQ - 112g

Mariner, griller, se régaler.

- 1 pot en verre **Essentiel Herbes de Provence** - 20g
- 1 pot en carton **Je Cuisine Marinade** - 50g
- 1 tube de mélange **Abracadabra Grillade** avec sa recette - 19g
- 1 tube de **Paprika fumé** - 23g
- 1 cuillère mesure

Réf.505 - Tour du monde - 111g

Partir ailleurs, voyage gustatif.

- 1 pot en verre **Essentiel Raz el hanout** - 35g
- 1 pot en carton **Je Cuisine mélange Indien** - 50g
- 1 tube de mélange **Abracadabra Grec** avec sa recette - 10g
- 1 tube **mélange Italien** - 16g
- 1 cuillère mesure

VRAC ÉPICES EN BOCAL ET SACHET

Visuels pages 12-13



7 références d'épices et d'herbes aromatiques contenues dans un bocal en verre de 1.5L
22cm x 85mm Ø avec monture métallique et une rondelle orange hermétique.

Vendu à l'unité.

- Réf. B007 - **Cannelle entière** - 5 cm - Madagascar - 250g
- Réf. B014 - **Cinq baies** - France - 600g
- Réf. B021 - **Curcuma** - Madagascar - 600g
- Réf. B086 - **Herbes de Provence** - cultivées, assemblées en France - 300g
- Réf. B048 - **Poivre noir** - Madagascar - 700g
- Réf. B155 - **Réglisse bâton naturelle** - 350g
- Réf. B062 - **Sel de l'Himalaya** - Pakistan - 1.5kg

La plupart de nos épices, herbes et mélanges sont vendus en sachet fraîcheur avec fenêtre.
Liste des références, grille de tarifs et poids sur demande.

Vendu à l'unité.



4 tubes d'épice dans une boîte tiroir: 19.5 x 7.5 x 2.5 cm avec fiche de recettes.
4 thèmes. Recettes simples et rapides pour une cuisine familiale.

Vendu à l'unité.

Réf.401 - Soupes - 64g / **Coriandre, curry, cumin, gingembre.**

Extrait des recettes : Potage de carottes au cumin, Soupe repas au vermicelle de riz...

Réf.402 - Poissons - 56g / **Coriandre, baies roses, fleur de sel, fenouil.**

Extrait des recettes : Papillotes de saumon aux tagliatelles de légumes, Flan au thon...

Réf.403 - Viandes - 62g / **Garam massala, cinq baies, thym, paprika doux.**

Extrait des recettes : Sauté de veau, Poêlée de dinde aux champignons...

Réf.404 - Desserts - 61g / **Anis, quatre épices, cannelle, piment du Mexique.**

Extrait des recettes: Soupe de fraises, Tôt-fait aux poires...

FAIT MAISON

Visuels pages 12-13



6 épices en tube dans une boîte carton accompagnées d'un livret avec des conseils d'utilisation et des recettes.

19.5 x 11 x 2 cm

Vendu à l'unité.

Réf.TS01 - Barbecue & Plancha - 122g

Cinq baies, herbes de Provence, paprika, mélange grillades, tandoori, sel fumé.

Recettes : Côte de bœuf à la braise, Croustilles de poulet, Poulet tandoori, Magret de canard aux cinq baies, Noix de St Jacques minute sur lit de jeunes pousses tuiles au parmesan, Gambas à l'ananas.

Réf.TS02 - Poissons & Crustacés - 85g

Mélange court bouillon, baies roses, mélange poissons, fenouil, thym, fleur de sel.

Recettes : Rillettes de maquereaux, Gravlax de saumon aux épices douces, Aioli provençal, Risotto aux fruits de mer, Moules à la crème.

Réf.TS03 - Sandwichs & Burgers - 109g

Ail, cumin moulu, niara, mélange italien, sésame blanc, poivre noir.

Burgers : Burger maison, Le Méditerranéen, Le californien, Le montagnard, L'auvergnat.

Sandwichs : Le grec, Le norvégien, Le portugais, L'oriental.

Réf.TS04 - Légumes & Crudités - 114g

Basilic, cumin entier, curry, graines de paradis, mélange salades, sel rose fin Himalaya.

Recettes : Sorbet de betterave, Salade de chou acidulée, Potager croquant, Crumble de courgettes, Curry de légumes.

Réf.TS05 - Sauces & Condiments - 111g

Ail, Cayenne paillette, coriandre moulue, curcuma, gingembre, mélange guacamole.

Recettes : Salsa maison, Achards de légumes, Rougail tomates, Chutney oignons rouges, Chutney aux pommes, Guacamole, Beurres parfumés, Sauce barbecue, Sauce à l'ail.

Réf.TS06 - Biscuits & Chocolats - 116g

Anis, cannelle, cardamome, mélange pâtisserie, pavot, sucre vanillé.

Recettes : Croquets à l'anis, Cookies aux pépites de chocolat et graines de pavot, Macarons aux éclats d'amande, Truffes au chocolat, Sucettes à croquer.



Univers GOURMET



1

2



1 Présentoir à épices Excellence

Sélection courte de 18 produits d'exception, d'origines garanties. Pour satisfaire une clientèle exigeante.

(Descriptif technique page 21)

2 Présentoir de mélanges d'épices Alchimie

14 mélanges maison originaux, fins et raffinés. Emportez vos clients « au gré des îles », envoutez-les avec le « philtre d'amour » ou « l'appel de la forêt ». De quoi surprendre et faire rêver.

(Descriptif technique page 20)

3 Coffrets 5 tubes Excellence

Coffret Cuisine d'Ici et d'Ailleurs ou encore 5 poivres d'exception, pour séduire les amateurs de qualité, les chercheurs de perles rares.

(Descriptif technique page 21)

4 Coffrets 14 tubes Excellence ou Alchimie

Coffrets prestige à offrir aux gastronomes

(Descriptif technique page 20-21)

PRESENTOIR DE MELANGES D'ÉPICES ALCHIMIE

Visuels page 18-19

Réf.ALSEL - SELECTION ALCHIMIE =



Réf.ALSEL
Sélection Alchimie

1 présentoir magasin
en bois sérigraphié

+



14 réf. de mélanges d'épices
x 8 tubes

+



Réf.S5TJ
Support en bois naturel
5 tubes

Support 5 tubes bois
x 6

Composition :

- 14 mélanges d'épices par 8, soit 112 tubes
- + Présentoir sérigraphié de 14 cases ouvert L x l x h : 54 x 41 x 30 cm
- + 6 supports en bois naturel 5 tubes - Réf.S5TJ
- + Offert : 5 boîtes cartonnées 5 tubes - Réf.CB5
- Pour accompagner cette gamme des fiches concernant la composition et l'utilisation de ces 14 références de mélanges d'épices sont délivrées lors de l'implantation et à chaque réassort.

Les 14 références de mélanges d'épices Alchimie :

Création originale. Mélanges d'épices « Alchimie » élaborés avec soin dans nos ateliers en Bretagne. Sans additif, 100% naturel. Tube protection U.V.

Réf.AL01 - Au gré des îles - 18g / Mélange relevé pour ensoleiller des plats mijotés de viandes, de légumes, de poissons. Il aime la compagnie du lait de coco. / Curcuma, coriandre, cumin, gingembre, fenouil, piment.

Réf.AL02 - Berbère - 20g / Poivré et parfumé, ce mélange convient aux cuissons lentes de viandes en marmite. / Piment du Mexique, gingembre, cumin, coriandre, muscade, girofle, cardamome.

Réf.AL03 - Byzance - 17g / Parfum d'orient pour ce mélange corsé et coloré. Parfait pour les tajines de poulet ou d'agneau, les plats salés sucrés, les cuissons en bouillon. / Curcuma, cumin, macis, cardamome, coriandre, girofle, gingembre, piment.

Réf.AL04 - Cité interdite - 15g / Mélange anisé, il se marie aux viandes blanches, au canard, au porc. Il aime la compagnie de la sauce soja. / Badiane, cannelle, coriandre, poivre, cardamome, cumin.

Réf.AL05 - Dolce vita - 16g / Mélange doux pour colorer et parfumer le riz ou les pâtes cuisinées, de l'agneau ou encore, faire mariner des blancs de poulet. / Niora (Piment doux paillette), paprika, ail, origan, badiane, oignon.

Réf.AL06 - L'appel de la forêt - 19g / Mélange surprenant avec des notes boisées pour les poêlées de champignons, de pommes de terre, des fricassées de volaille, du bœuf au jus. Une pincée réveillera une tarte à l'abricot. / Macis, réglisse, coriandre, poivre, romarin, girofle.

Réf.AL07 - Palais sucré - 15g / Donnera de la profondeur aux biscuits secs, aux pâtes brisées. Ce mélange aime la compagnie du chocolat et des fruits. / Cannelle, cardamome, coriandre, girofle, macis.

Réf.AL08 - Passe partout - 20g / Poivré et parfumé, il relèvera les daubes, les civets, les terrines, les préparations à base d'œufs, la sauce béchamel, les gratins. / Poivre noir, muscade, gingembre, girofle, cannelle.

Réf.AL09 - Philtre d'amour - 14g / Mélange frais ravigotant, tonique et envoutant, il donnera du peps à un rôti de porc, à un pavé de saumon, à un tartare d'huîtres ou encore une sauce au chocolat. / Gingembre, cannelle, poivre noir, coriandre.

Réf.AL10 - Poisson-lune - 18g / Quelques pincées de ce mélange doux permettent d'assaisonner le poisson, qu'il soit grillé ou cuit à la vapeur. / Coriandre, fenouil, curcuma, gingembre, macis, badiane, poivre.

Réf.AL11 - Porte de l'enfer - 22g / Ne convient pas à tous les palais, mélange fort pour marinade, grillades, sauce diable. S'allie au rhum pour accommoder du poulet, de la lotte. / Chili, piment, paprika, ail, gingembre.

Réf.AL12 - Roi soleil - 21g / Coloré, équilibré, subtil, ce mélange convient au veau, à la volaille, aux plats à base de riz cuisiné ou encore, aux plats de pommes de terre en cocotte. Une demi-cuillère à café suffit pour corser le jus d'orange qui servira à déglacer les sucs de cuisson des noix de St Jacques ou des gambas. / Cannelle, sucre complet, gingembre, muscade, poivre noir, curcuma, girofle, safran.

Réf.AL13 - Sel fou - 27g / Assaisonnement de table, il permet de moins saler, tout en parfumant agréablement les soupes, les légumes cuits, les viandes grillées ou poêlées, le poisson cuit à la vapeur, au court bouillon ou au beurre. Il met la touche finale à une préparation. / Fleur de sel, sumac, paprika, gingembre, coriandre, basilic, niora.

Réf.AL14 - Voyage immobile - 18g / Parfums d'ailleurs pour plats mijotés et sautés de bœuf, veau, dinde. Apprécie la compagnie des oignons, des carottes, des pommes de terre. Une pincée suffira à vous transporter vers des contrées lointaines. / Cumin, cardamome, paprika, coriandre, muscade, girofle.

Tubes vendus par 8 à la référence, support par 1.



Réf.ALC14 - COFFRET 14 TUBES ALCHIMIE - 260g

la collection des 14 mélanges Alchimie en tube

Au gré des îles, Berbère, Byzance, Cité interdite, Dolce vita, L'appel de la forêt, Palais sucré, Passe partout, Philtre d'amour, Poisson-lune, Porte de l'enfer, Roi soleil, Sel fou, Voyage immobile

+ cuillère mesure + lexique

Réf.EXSEL - SELECTION EXCELLENCE =



Réf.EXSEL
Sélection Excellence

1 présentoir magasin
en bois sérigraphié



14 réf. d'épices
x 8 tubes



Réf.S5TJ
Support en bois naturel
5 tubes

Support 5 tubes bois
x 6

Composition :

- 14 références d'épices par 8, soit 112 tubes (à choisir parmi les 18 références ci-dessous)

- + Présentoir sérigraphié de 14 cases ouvert L x l x h : 54 x 41 x 30 cm

- + 6 supports en bois naturel 5 tubes - Réf.S5TJ

- + Offert : 5 boîtes cartonnées 5 tubes - Réf.CB5

- Pour accompagner cette gamme des fiches concernant la composition et l'utilisation de ces 18 références d'épices sont délivrées lors de l'implantation et à chaque réassort.

Tubes vendus par 8 à la référence, support par 1.

Les 18 références d'épices Excellence :

Qualité exceptionnelle et origine garantie, tube protection U.V.

Réf.TJ17 - Baies de Selim - Togo - 13g

Réf.TJ18 - Baies de Timut - Nepal - 10g

Réf.TJ20 - Basilic - Drôme - France - 7g

Réf.TJ02 - Cannelle « Ceylan » moulue - Madagascar - 19g

Réf.TJ03 - Cumin grain - Syrie - 16g

Réf.TJ04 - Curcuma - Madagascar - 20g

Réf.TJ05 - Curry précieux - Bretagne - France - 18g

Réf.TJ06 - Fleur de sel au piment d'Espelette - France - 30g

Réf.TJ07 - Herbes de Provence - Drôme - France - 10g

Réf.TJ09 - Origan - Drôme - France - 7g

Réf.TJ10 - Paprika doux - Szeged - Hongrie - 22g

Réf.TJ11 - Paprika fumé - AOC - Espagne - 24g

Réf.TJ16 - Poivre blanc - Sri Lanka - 22g

Réf.TJ22 - Poivre de Kampot - Cambodge - 23g

Réf.TJ12 - Poivre de Voatsiperifery - Madagascar - 18g

Réf.TJ21 - Poivre des côtes - Madagascar - 6g

Réf.TJ13 - Poivre noir Malabar - Kerala - Inde - 19g

Réf.TJ14 - Thym - Drôme - France - 8g

COFFRETS EXCELLENCE

Visuels page 18-19



Réf.EX14 - COFFRET 14 TUBES EXCELLENCE - 227 g

Basilic - France / Baies de Timut - Népal / Cannelle moulue - Madagascar / Cumin grain - Syrie / Curcuma - Madagascar / Curry précieux - France / Fleur de sel au piment d'Espelette - France / Herbes de Provence - France / Origan - France / Paprika doux - Hongrie / Poivre noir Malabar - Inde / Poivre noir Kampot - Cambodge / Thym - France / Poivre de Voatsiperifery - Madagascar

+ cuillère mesure + lexique

5 tubes de la gamme Excellence avec un carnet de recettes dans une boîte carton. (15.8 x 11 x 2.4 cm).

Vendu à l'unité.



Réf.EX51 - Cuisine d'Ici - 73g

Curry précieux - Bretagne - France / Fleur de sel au piment d'Espelette - France / Herbes de Provence - Drôme - France / Origan - Drôme - France / Thym - Drôme - France

Extrait des recettes : Œufs cocotte, St Jacques aux dés d'andouille et aux pommes, Chaussons croustillants au confit de canard, Ratatouille, Pissaladière à ma manière.

Réf.EX52 - Cuisine d'Ailleurs - 98g

Cumin grain - Syrie / Curcuma - Madagascar / Mélange Berbère - Bretagne - France / Paprika fumé - AOC - Espagne / Poivre de Voatsiperifery - Madagascar

Extrait des recettes : Hoummos Purée de pois chiches, Poulet yassa, Tajine de poulet aux citrons confits, Travers de porc laqués, Légumes à l'orientale.

Réf.EX53 - Poivres - 80g

Baies de Timut - Népal / Poivre blanc - Sri Lanka / Poivre de Kampot - Cambodge / Poivre vert des Côtes - Madagascar / Poivre de Voatsiperifery - Madagascar

Cuisine du MONDE



1 Saveurs du monde

Coffrets conçus comme des kits d'initiation à la cuisine internationale, vos clients n'auront plus qu'à choisir leur destination. 6 voyages possibles.

(Descriptif technique page 25)

2 Etui trois épices

L'idée est simple, 3 épices et une recette fournie pour réaliser un plat emblématique. Un choix de 18 références selon une saison, un thème...

(Descriptif technique page 24)

3 Boîte 36 épices - Collection

36 sachets d'épices refermables avec carnet de recettes et conseils d'utilisation dans un coffret en bois teinté. Un cadeau précieux à offrir à tous les cuisiniers.

(Descriptif technique page 24)



3



1



2

ETUI TROIS EPICES

Visuels pages 22-23



Réf.390 - SELECTION ETUI TROIS EPICES

Composition :

- Sélection de 90 étuis (18 Réf. x 5)

Réf.328 - Burger maison - 64g

Ail, Paprika fumé, Sésame

Réf.327 - Cocktail Avis de tempête - 35g

Cannelle, Girofle, Poivre noir

Réf.329 - Colombo de porc - 47g

Colombo, Graines à roussir, Thym

Réf.341 - Cookies & autres biscuits - 54g

Cannelle, Gingembre, Mélange pâtisserie

Réf.302 - Couscous - 41g

Cumin, Piment oiseau, Ras el hanout

Réf.330 - Crumble pommes noisettes - 61g

Badiane, Cannelle, Sucre vanillé

Réf.331 - Curry de dinde - 56g

Cayenne paillette, Curry, Gingembre

Réf.333 - Moules - 43g

Cinq baies, Curry, Thym

Réf.303 - Paëlla - 51g

Coriandre, Curcuma, Paprika doux

Réf.304 - Pain d'épices - 45g

Anis, Cardamome, Quatre épices

Réf.320 - Punch planteur - 33g

Cannelle, Cardamome, Piment du Mexique

Réf.334 - Raclette aux épices - 55g

Cinq épices, Cumin, Niora (piment doux paillette)

Réf.314 - Ratatouille - 35g

Origan, Paprika doux, Thym

Réf.336 - Taboulé - 43g

Curcuma, Menthe, Niora (piment doux paillette)

Réf.337 - Tajine de poulet - 45g

Cannelle, Coriandre, Ras el hanout

Réf.338 - Tartare de poisson - 42g

Algues, Fleur de sel, Baies de Sichuan

Réf.342 - Thé indien - 30g

Cannelle - Cardamome - Girofle

Réf.305 - Vin chaud - 30g

Girofle, Cannelle, Piment du Mexique

Vendu par 5 à la référence.

3 tubes d'épice en sachet transparent avec une recette détaillée : temps de préparation et de cuisson, dosage des épices...

Chaque étui permet de réaliser la recette plusieurs fois.
Étui : 9 x 2 x 19 cm



Réf.S03

Bloc bois 3 tubes

support vendu à l'unité

BOITE 36 EPICES

Visuels pages 22-23



36 références d'épices en sachet zippé dans une boîte en bois teintée « wengé » et un livret de recettes et de conseils d'utilisation.

35,5 x 24,5 x 7 cm - 12 compartiments - 975g.

Vendue à l'unité.

Réf.CLO4 - Collection

Anis, aneth, baies roses, baies de Sichuan, badiane, basilic, carvi, cardamome, cannelle entière, cannelle moulue, cinq baies, cinq épices, colombo, coriandre, cumin, curcuma, curry, estragon, fenugrec, fenouil, gingembre, girofle, herbes de Provence, laurier, moutarde, muscade, origan, paprika doux, piment oiseau, pavot, quatre épices, romarin, ras el hanout, sésame, tandoori, thym.

Extrait des recettes : Fonds d'artichaut fondants aux graines d'anis, Salade Caprese, Sorbet de betterave, Pâtes sautées aux champignons et au poulet, Crème de moules, Flan au thon, Tarte aux asperges vertes et à l'estragon, Poulet aux oignons, Chips à la tomate et aux herbes, Carbonnade à la flamande, Torsades aux graines de pavot, Tajine d'agneau, Poulet tandoori.



6 références

6 épices en tube avec un support en bois naturel accompagnées d'un livret de recettes et de conseils d'utilisation. Boîte cartonnée imprimée avec la carte du monde. 23.2 x 21.5 x 3.4 cm.

Vendu à l'unité.

Réf.C01 - Saveurs de nos régions - 98g

Fleur de sel, herbes de Provence, muscade, paprika doux, poivre noir, thym.

Recettes : Omelette du Mont St Michel, Moules à la marinière, Quiche lorraine, Poulet basquaise, Tartiflette au jambon de Savoie, Blanquette de veau à l'ancienne, Ratatouille.

Réf.C02 - Saveurs américaines - 114g

Cannelle moulue, cumin moulu, mélange cajun, mélange grillades, paprika doux, sésame blanc.

Recettes : Pancakes pour le brunch, Véritable Burger US, Coleslaw, Ribs sauce BBQ, Chili con carne, Jambalaya au porc et aux crevettes.

Réf.C03 - Saveurs îles et archipels - 98g

Colombo, coriandre graine, curcuma, gingembre, graines à roussir, piment oiseau.

Recettes : Céviche, Accras de morue, Samoussas, Calamars piment, Ragoût d'agneau aux graines à roussir, Rougail saucisses, Colombo de porc, Achards de légumes.

Réf.C04 - Saveurs indiennes - 99g

Carzamome entière, Cayenne paillette, cumin grain, curry, garam massala, tandoori.

Recettes : Raita de concombre, Chapati à l'oignon, Agneau Madras, Riz Malabar, Poulet tikka, Chutney à la tomate et à l'abricot, Halva aux carottes, Chai, Lassi.

Réf.C05 - Saveurs orientales - 83g

Cannelle moulue, Cayenne paillette, coriandre moulue, cumin grain, menthe, ras el hanout.

Recettes : Hoummos, Salade de carottes à l'orientale, Brick à l'œuf, Falafels, Tajine d'agneau, Couscous, Chiche kebab, Baklava.

Réf.C07 - Desserts du monde - 114g

Cannelle moulue, cardamome entière, gingembre, mélange pâtisserie, sésame blanc, sucre vanillé

Recettes : Cheese cake aux fraises - USA, Baklava - Bassin méditerranéen, Riz aux amandes - Danemark, Beignets sourire - Chine, Carrotcake - Grande-Bretagne, Pasteis de nata - Portugal, Pan dulce - Argentine.



Les LUDIQUES



1 Abracadabra

18 mélanges déjà dosés, prêts à l'emploi avec recette. Aides culinaires magiques.

Ces tubes s'insèrent facilement dans des assortiments de corbeilles ou garnissent des supports.

(Descriptif technique page 28)

2 Mes p'tites épices

Petit format pour ces tubes d'épices proposés par 5 ou par 10. Ils permettent de tester de nouvelles saveurs ou d'emporter partout ses épices préférées. 2 supports existent pour 5 et 10 tubes.

(Descriptif technique page 28-29)

3 Recevoir

6 tubes d'épices avec de nombreuses recettes. L'art de recevoir en toute occasion.

(Descriptif technique page 29)

4 Coffret de 6 mélanges Abracadabra

Epicez tout ou Le gout d'ailleurs, 2 façons de faire voyager les papilles

Le cadeau parfait pour les amateurs de cuisine créative.

(Descriptif technique page 29)

5 Présentoir mes p'tites épices

Compact, prêt à mettre en place. Visibilité assurée.

(Descriptif technique page 28)

Nouveau





Réf.AB60
Présentoir Abracadabra



Réf.AB62 / Réf.AB61
Epicez tout / Le goût d'ailleurs

Réf.AB90 - SELECTION ABRACADABRA

Composition :

- Sélection complète des 18 mélanges x 5. Soit 60 tubes avec chevalet.
- Offerts : 3 présentoirs cartonnés pour 18 références x 5 (1 présentoir : 48 x 24 cm)

Mélanges d'épices prêts à l'emploi avec recettes et conseils d'utilisation. Tube de 18 cm fermé par un bouchon de liège, maintenu dans un chevalet en carton rigide et coloré. 19.5 x 5 x 1.5 cm

Tubes vendus par 5 à la référence.

Réf.AB01 - Mélange cajun - 18g

Oignon, origan, paprika, ail, **moutarde**, cayenne paillette, thym, cumin, niara

Réf.AB02 - Mélange court bouillon - 12g

Fenouil, coriandre, thym, piment oiseau, algues paillettes

Réf.AB03 - Mélange créole - 17g

Curcuma, ail, coriandre, gingembre, cayenne

Réf.AB07 - Mélange grec - 10g

Origan, paprika, ail, cumin, coriandre, oignon, poivre, cannelle

Réf.AB04 - Mélange grillades - 19g

Ail, coriandre, paprika, curcuma, fenouil, thym, oignon, Cayenne paillette, origan

Réf.AB05 - Mélange guacamole - 20g

Oignon, coriandre, niara, paprika, Cayenne, cumin

Réf.AB15 - Mélange indien - 20g

Cumin, cardamome, cannelle, macis, coriandre, girofle, laurier, poivre noir

Réf.AB06 - Mélange kari breton - 21g

Curcuma, gingembre, cumin, coriandre, cayenne paillette, cardamome, girofle, badiane

Réf.AB16 - Mélange libanais - 12g

Sésame, sumac, thym

Réf.AB17 - Mélange mexicain - 16g

Paprika, ail, cayenne paillette, origan

Réf.AB08 - Mélange pain d'épices - 22g

Anis, cannelle, gingembre, girofle

Réf.AB13 - Mélange patate / frite - 25g

Sel rose de l'Himalaya, oignon, paprika, sumac, thym, piment du Mexique, macis

Réf.AB09 - Mélange pâtes /pizzas - 16g

Origan, ail, niara, paprika

Réf.AB10 - Mélange pâtisserie - 18g

Gingembre, cannelle, cardamome, coriandre, badiane, macis

Réf.AB11 - Mélange poissons - 19g

Coriandre, macis, vanille, badiane

Réf.AB14 - Mélange poulet rôti - 22g

Sel rose de l'Himalaya, ail, paprika, curcuma, romarin, thym, basilic, origan

Réf.AB18 - Mélange provençal - 12g

Paprika, ail, niara, basilic

Réf.AB12 - Mélange salades - 15g

Coriandre, sésame, sumac, basilic, niara, baies roses, échalotes

Réf.AB62 - Epicez tout - Association de 6 tubes de mélanges d'épices « prêt à l'emploi » 116g

Mélange Grillades - Mélange Patates/frites - Mélange Pâtes-pizzas - Mélange Poissons - Mélange Poulet rôti - Mélange Salades

Réf.AB61 - Le goût d'ailleurs - Association de 6 mélanges d'épices « prêt à l'emploi » autour du voyage 88g

Mélange Cajun - Mélange Grec - Mélange Indien - Mélange Libanais - Mélange Mexicain - Mélange Provençal

MES P'TITES EPICES, PAR 5 MINI-TUBES

Visuels pages 26-27



Réf.M55



Réf.M56



Réf.M57



Réf.M58



Réf.M59



Réf.M60



Réf.SM05

Coffret cartonné illustré contenant 5 mini-tubes d'épices ou de mélanges d'épices accompagnés de conseils d'utilisation : 11.5 x 8.5 x 1.5 cm

Vendu à l'unité.

Réf. M55 - Les chouchous - 43g

Cannelle, Curry*, Herbes de Provence*, Origan, Paprika

Réf. M56 - Les poudres de perlinpinpin - 48g

Pâtes/pizzas*, Patate/frite*, Poulet rôti*, Poisson*, Salades*

Réf.M57 - Mes trouvailles - 47g

Badiane, Carvi, Macis, Nigelle, Niara

Réf.SM05 - Support 5 mini-tubes en bois naturel

Réf.MSEL - Présentoir de 6 réf. X 6 **Nouveau**

Réf.M58 - Les baies et poivres rares - 43g

Baies de Sichuan, Graine de paradis, Poivre long, Poivre salé des côtes, Poivre de Voatsipériféry

Réf.M59 - Mes sels fous - 64g

Sel soupe*, Sel poisson*, Sel viande*, Sel légumes*, Sel BBQ*

Réf.M60 - Les baroudeurs - 41g

Mexicain*, Indien*, Créole*, Grec*, Libanais*

*Mélange d'épices et d'herbes aromatiques



6 tubes d'épices dans une boîte tiroir avec un carnet thématique de recettes.

L*I*h : 19.5 x 11.5 x 2.5 cm

Vendu à l'unité.

Réf.RC01 - Recevoir les copains - 98g
Pavot, quatre épices, colombo, échalote, paprika doux, herbes de Provence.

Recettes : Torsades aux graines de pavot, Moules au cidre, Tomates aux Herbes, Gaspacho, Nems au poulet, Colombo patates, Poulet yassa, Gâteau au chocolat façon Dany...

Réf.RC02 - Recevoir Dimanches et jours de fêtes - 91g

Muscade, Cayenne paillette, curry, baies roses, coriandre, cannelle.

Recettes : Escalope de foie gras aux baies roses, Rillettes de saumon fumé, Chaussons croustillants au confit de canard, Risotto aux fruits de mer, Cheese cake aux fraises.

Réf.RC03 - Recevoir Autour d'un plat unique - 97g

Gingembre, piment oiseau, thym, curcuma, ail, ras el hanout.

Recettes : Rougail saucisse, Achards de légumes, Tajine de poulet aux citrons confits, Couscous, Paëlla royale, Calamars piment.

Réf.RC04 - Recevoir Au jardin - 82g

Cinq baies, sésame blanc, cumin, origan, basilic, tandoori.

Recettes : Crumble de courgettes, coupes de fraises au basilic, Carottes râpées aux graines de sésame, Côte de boeuf aux cinq baies, Travers de porc aux graines de cumin, Timbales de lapin aux oignons confits.

MES P'TITES EPICES, PAR 10 MINI-TUBES

Visuels pages 26-27



Réf.M101



Réf.M102



Réf.M103



Réf.SM10

Coffret cartonné illustré contenant 10 mini-tubes d'épices ou de mélanges d'épices accompagnés de conseils d'utilisation et de recettes
16.8 x 11.3 x 1.7 cm.

Vendu à l'unité.

Réf.M101 - Sélection 1 - 85g

Ail, Basilic, Cannelle, Coriandre, Cumin, Curry*, Herbes de Provence*, Muscade, Paprika doux, Thym

Extrait des recettes : Crumble pomme – noisette, Rillettes de saumon fumé, Travers de porc au cumin...

Réf.M102 - Sélection 2 - 67g

Anis, Gingembre, Echalote, Cayenne, Cinq baies*, Fenouil, Girofle, Origan, Piment oiseau, Sésame

Extrait des recettes : Fonds d'artichaut fondants aux graines d'anis, Carpaccio de St Jacques ...

Réf.M103 - Sélection 3 - 83g

Curcuma, Aneth, Cardamome, Carvi, Sumac, Baies roses, Estragon, Macis, Pavot, Ras el hanout*

Extrait des recettes : Risotto au curcuma, légumes à l'orientale, Punch à la fraise...

Réf.SM10 - Support 10 mini-tubes en bois naturel

*Mélange d'épices et d'herbes aromatiques



Conditions générales de ventes

Extrait des conditions générales de ventes pour la France métropolitaine :

Commandes :

Minimum de commande : 300€HT

Modes de règlement :

Toute première commande donne lieu à une ouverture de compte. La fiche 1ere commande doit nous être retournée dûment remplie
1ère commande règlement comptant sans escompte (facture pro forma).

La marchandise est envoyée dès réception du chèque ou du virement.

Le chèque est encaissé dès réception de la marchandise.

Modes de règlement au choix pour les commandes suivantes :

A réception, par virement uniquement (Escompte de règlement de 3% pour commande > 530 € H.T)

A 30 jours net, soit par chèque, soit par virement.

A 30 jours fin de mois par LCR automatique uniquement.

Les commandes de produits personnalisés seront soumises au versement d'un acompte de 50% à la commande.

Expédition :

En port dû.

Sur les départements suivants : 14-22-29-35-37-44-49-50-53-56-61-72-79-85-86 - Commande entre 300€HT < 500€HT : La participation aux frais d'expédition sera de 15€HT. Le franco de port sera accordé à partir de 500€HT.

Sur le reste des départements français métropolitains - Commande 300€HT < 680€HT : La participation aux frais d'expédition sera de 25€HT
Le franco de port sera accordé à partir de 680€HT.

Même livrée franco de port, la marchandise voyage aux risques et périls de son destinataire.

Aucun litige sur livraison ne sera accepté, si le destinataire n'a pas scrupuleusement respecté ses obligations découlant du code de commerce, en particulier de l'article 105 à savoir : « Tout doute sur le bon état d'une livraison devra faire l'objet de réserves précises, détaillées et quantifiées sur le récépissé de transport du chauffeur. Toute avarie constatée et notée sur le récépissé devra être confirmée par courrier recommandé adressé par le destinataire au transporteur dans les 72 heures. Si une seule de ces deux conditions n'est pas remplie, le litige ne pourra être pris en compte.

Pour passer vos commandes

Vous pouvez nous joindre par téléphone au **02 99 68 13 64**

Nous transmettre le bon de commande modifiable par mail contact@lemondeentube.com.

Vous connecter à « l'espace pro » de notre site Internet via votre accès personnalisé.

Cet outil vous permet de consulter nos gammes actuelles et de commander facilement en ligne en conservant un historique de vos commandes.

Site web : <https://pro.lemondeentube.com/>

Index des gammes françaises

- Concept d'épices en tube classique, tubes et supports p.9-11
- Safran, Vanille, Tonka, piment d'Espelette p.11
- Sélection Je cuisine, mélanges en boîte carton p.14
- Les cubes, épices de base p.14
- Les moulins p.15
- Recharges pour moulins, sachets Eco p.15
- Vrac épices en bocal et en sachet p.15
- Les recettes faciles, coffrets 4 tubes p.17
- Transparence, coffrets 6 tubes p.17
- Excellence, gamme gourmet p.19-21
- Coffrets 5 et 14 épices Excellence p.19-21
- Alchimie, gamme mélanges gourmet p.19-20
- Coffrets 14 épices Alchimie p.19-20
- Coffrets Saveurs du monde p.23-25
- Etui trois épices p.23-24
- Boîte 36 épices p.22-24
- Boîte 9 épices p.22-25
- Abracadabra, mélanges en tube p.26-28
- Recevoir, coffrets 6 tubes p.27-29
- Mes p'tites épices, mini-tubes par 5, par 10 p.26-29
- CGV p.31

Les présentations et les images de ce catalogue ne sont pas contractuelles.

international
PRODUCTS



Le monde en tube (100% spices)

As creators and producers of spicy and seasoning gifts, our company provides ranges of spices with various forms and themes packaged with tips and recipes. We are located in Brittany (France) and for more than 20 years we have satisfied professional clients involved in the catering professions, in the interior design and table accessories sector, in garden centres ...

We export to French-speaking countries such as Switzerland, Belgium and Canada.

Some of our products are also exported to Great Britain, Ireland, Italy, Spain, Portugal, Germany, Austria, The Netherlands, Finland, Poland ...

Please find inside this brochure our products available in English and other foreign languages. Do also go to www.lemondeentube.com

Ms Dominique LE CLANCHE


Index and translation available

(Labels of the products + Index + Recipes in other languages)


PAGES- 35 - DISPLAY STAND - 50 REFERENCES OF SPICES

With Index:  GB /  IT /  POL - Without Index:  DK /  SU /  NV /  ESP /  AL /  NL /  FIN


PAGE 35 JE CUISINE

 GB (All ref)

PAGE 36 - GRINDERS

 GB (All ref)

PAGE 36 - GRINDERS REFILLS

 GB (All ref)


PAGE 37 - 3 SPICES CASE

 GB (All ref) /  IT (6 ref) /  AL (6 ref) /  NL (3 ref) /  FIN (6 ref) /  POL (6 ref)


PAGE 37 - EXCELLENCE SPICES - DISPLAY STAND - 14 REFERENCES OF SPICES

 GB (All ref) /  POL (All ref)




PAGE 38 - HOME MADE

 GB (All ref)

PAGE 38 - FLAVOURS OF THE WORLD




 GB (All ref)

PAGE 39 - EASY RECIPES

 GB (All ref) /  ESP (All ref) /  IT (All ref) /  FIN (All ref)

PAGES 39 - SPICE BOX

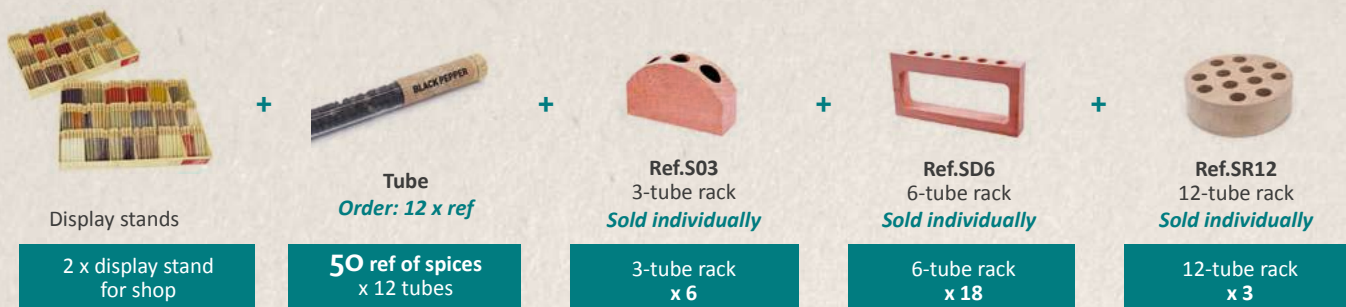
9-SPICE BOX:  GB (2 ref) /  IT (1 ref) /  ESP (3 ref)

36-SPICE BOX "Collection":  GB /  IT /  ESP

DISPLAY STAND / Ref.K50 - 50 SPICES AND AROMATIC HERBS

Extra pictures pages 8-9

Ref. K50 - DISPLAY STAND – FIRST ORDER =



Display stands
2 x display stand for shop

Tube
Order: 12 x ref
50 ref of spices x 12 tubes

Ref.S03
3-tube rack
Sold individually
3-tube rack x 6

Ref.SD6
6-tube rack
Sold individually
6-tube rack x 18

Ref.SR12
12-tube rack
Sold individually
12-tube rack x 3

This range offers a wide choice of spices and aromatic herbs: 79 references available, one single price per tube, 8 references of racks. This product is really attractive, because of its colours and its self-service functioning: Your client chooses a rack for 3, 6 or 12 tubes and selects the spices.

Composition:

- 50 references of spices x 12 tubes = 600 tubes of spices, berries and aromatic herbs
- 6 wooden racks for 3 tubes - Ref.S03
- 18 wooden racks for 6 tubes - Ref.SD6
- 3 wooden racks for 12 tubes - Ref.SR12
- 2 free display stands of 49 x 76 cm with 18 compartments each to present the tubes.

- 1 - Allspices blend - 21g
- 2 - Aniseed - 14g
- 3 - Basil - 8g
- 4 - Bird's eye chilli - 8g
- 5 - Cardamom - 10g
- 6 - Cardamom powder - 20g
- 7 - Cayenne flakes - 14g
- 8 - Chinese five spice blend - 18g
- 9 - Cinnamon - 9g
- 10 - Cinnamon powder - 16g
- 11 - Cloves - 11g
- 12 - Colombo blend - 19g
- 13 - Coriander - 9g
- 14 - Coriander powder - 15g
- 15 - Cumin - 13g
- 16 - Cumin powder - 20g
- 17 - Curry blend - 22g

- 18 - Fennel seeds - 12g
- 19 - Five berries - 14g
- 20 - Fleur de sel sea salt - 25g
- 21 - French fries blend - 25g
- 22 - Garlic - 21g
- 23 - Ginger powder - 20g
- 24 - Greek blend - 10g
- 25 - Green pepper - 10g
- 26 - Hawaïan black salt - 38g
- 27 - Hawaïan red salt - 37g
- 28 - Herbes de Provence - 10g
- 29 - Himalayan pink salt - 33g
- 30 - Indian blend - Garam massala - 20g
- 31 - Italian blend - 16g
- 32 - Lebanese blend - 12g
- 33 - Mexican blend - 16g
- 34 - Nutmeg powder - 20g

- 35 - Oregano - 7g
- 36 - Paprika powder - 21g
- 37 - Pink berries - 10g
- 38 - Poppy seeds - 18g
- 39 - Provençal blend - 12g
- 40 - Ras el hanout blend - 20g
- 41 - Roasted chicken blend - 22g
- 42 - Shallot - 9g
- 43 - Sichuan berries - 9g
- 44 - Smoked paprika - 23g
- 45 - Tandoori blend - 20g
- 46 - Tarragon - 3g
- 47 - Thyme - 7g
- 48 - Turmeric - 21g
- 49 - Vanilla sugar blend - 30g
- 50 - White sesame - 20g

Additional points:

For your sales people: an index including specific information about each spice.

For your clients: A4 files including tips and specific information about each spice + home-made recipes that we change according to the season.

For your retail space: you need to plan for either a linear or central presentation area with a table of 75 to 95 cm high.

Sales objective: to sell a rack and tubes together, we supply you with a price indicator.

JE CUISINE

Extra pictures pages 12-13



This range « Je cuisine » is available IN FRENCH, with an ENGLISH LABEL under each box including: Name of the spice/blend, weight, best before date, EAN code, lot number, our address.

Ref. JCSELP - SELECTION JE CUISINE WITH DISPLAY STAND

- Full selection 18 references x 4, total 72 boxes Box: Ø 5.23 x 9 cm / cork Ø 5.23 x 0.8 cm
- Display stand 9 compartments – 37.2 x 37.2 x 22 cm

Check all details page 14 - These spices, herbs and hand-made blends have no additives, no flavour enhancers, they are 100% natural.

- Réf.JC12 - Cajun - 50g - Cajun blend
 Ref. JC01 - Court bouillon - 40g - Fish broth blend
 Ref. JC02 - Créole - 50g - Caribbean blend
 Ref. JC03 - Curry doux - 50g - Soft curry blend
 Ref. JC05 - Grillades - 50g - Grills blend
 Réf.JC18 - Guacamole - 50g - Guacamole blend
 Ref. JC07 - Indien - 50g - Indian blend
 Réf.JC21 - Kari breton - 50g - Breton kari blend
 Ref. JC08 - Marinade - 50g - Marinade blend

- Ref. JC09 - Mexicain - 50g - Mexican blend
 Ref. JC19 - Patates / frites - 80g - French fries blend
 Ref. JC11 - Pâtes / Pizzas - 50g - Pasta / pizza blend
 Ref. JC20 - Poulet rôti - 80g - Roasted chicken blend
 Ref. JC13 - Provençal - 50g - Provençal blend
 Ref. JC14 - Salades - 50g - Salad blend
 Réf.JC22 - Sel viande - 80g - Meat salt blend
 Ref. JC15 - Tandoori - 50g - Tandoori blend
 Ref. JC16 - Tartare - 80g - Tartare blend

Order: 4 x ref. Ideal for hampers



Tube
Order: 12 x ref



Ref.SR6
6-tube rack
Sold individually



Ref.S06
6-tube rack
Sold individually



Ref.SN6
6-tube rack
Sold individually



Ref.S12
12-tube rack
Sold individually



Ref.CM01
Spice spoon
Order : 12 x ref

29 additional spices:

- 51 - Bay leaves - 2g
- 52 - Black pepper - 15g
- 53 - Black sesame - 19g
- 54 - Breton Kari blend - 21g
- 55 - Caraway - 16g
- 56 - Cayenne powder - 20g
- 57 - Chilli blend - 20g
- 58 - Chinese star anise powder - 15g
- 59 - Dill - 14g
- 60 - Fenugreek - 25g
- 61 - Fine pink Himalayan salt - 36g
- 62 - Juniper berries - 10g

- 63 - Lemon grass - 20g
- 64 - Licorice - 20g
- 65 - Long pepper - 15g
- 66 - Mace - 25g
- 67 - Melegueta pepper - 20g
- 68 - Mexican pimento - 10g
- 69 - Mint - 25g
- 70 - Mustard seeds - 22g
- 71 - Nigella - 17g
- 72 - Nora - 17g
- 73 - Rosemary - 7g
- 74 - Savory - 9g

- 75 - Seaweeds blend - 8g
- 76 - Smoked salt - 38g
- 77 - Sumac - 21g
- 78 - Vanilla
2 pods – Bourbon - Madagascar
- 79 - White pepper - 18g

- Ref.SR6 - 6-tube rack (block)
- Ref.S06 - 6-tube rack
- Ref.SN6 - 6-tube rack (lacquered black wooden stand)
- Ref.S12 - 12-tube rack
- Ref.CM01 - Spice spoon - natural wood - Ø 1.5cm / 15 cm.

MY LOVELY SPICES
Extra pictures pages 9



Case with 1 mini-tube
Ref.TM54 - Saffron + recipe
Sold individually

GRINDERS

Extra pictures pages 12-13

GRINDERS

A selection of 12 products including 10 peppers.

Refillable grinders, high strength mechanism, glass packaging, flavour seal, fine or coarse grinds, 12 cm / Ø 4.5 cm

Order: 6 x ref.



- Ref.G48 - Black pepper - 45g
- Ref.G14 - Five berries - 40g
- Ref.G62 - Himalayan salt - 100g
- Ref.G136 - Kampot pepper - 50g

- Ref.G135 - Malagasy east cost pepper - 17g
- Ref.G47 - Mexican pimento - 30g
- Ref.G136 - Pink berries - 20g
- Ref.G162 - Dried sea salt - 80g

- Ref.G49 - Sichuan berries - 20g
- Ref.G129 - Timut berries - 20g
- Ref.G94 - Voatsiperifery pepper - 40g
- Ref.G45 - White pepper - 50g



Order: 4 x ref.

GRINDERS REFILLS

To complete this range, we also propose grinder refills 110 x 160 cm

- Ref.R48 - Black pepper - 120g
- Ref.R14 - Five berries - 120g
- Ref.R62 - Himalayan salt - 250g
- Ref.R136 - Kampot pepper - 150g
- Ref.R135 - Malagasy east cost pepper - 45g
- Ref.R47 - Mexican pimento - 90g

- Ref.R136 - Pink berries - 50g
- Ref.R162 - Dried sea salt - 200g
- Ref.R49 - Sichuan berries - 60g
- Ref.R129 - Timut berries - 60g
- Ref.R94 - Voatsiperifery pepper - 120g
- Ref.R45 - White pepper - 120g

EXCELLENCE SPICES

Extra pictures pages 18-19

Ref.EXSEL - EXCELLENCE SELECTION =



Ref.EXSEL - Excellence display stand

+



+



Ref.S5TJ
5-tube rack (wood)

1 x display stand for shop

14 ref of spices
x 8 tubes

5-tube rack wood
x 6

Composition:

- 14 references of spices x 8 tubes, 112 tubes
- 1 display stand with 14 compartments 54 x 41 x 30 cm (when open)
- 6 wooden stands for 5 tubes - Ref.S5TJ

Offered:

- 5 cardboard boxes to package 5 tubes - Ref.CB5
- Files including tips and specific information about each spice

14 references of spices Excellence:

Top quality spices with guaranteed origin. We are constantly looking for the best supply sources to propose top quality spices. These spices, herbs and hand-made blends have no additives, no flavour enhancers, they are 100% natural. The 14 references of spices come in an anti-UV tube. From the supplying of raw material to the final product, our aim is 'Excellence'.

- Ref.TJ02 - Cinnamon "Ceylan" powder - Madagascar - 19g
- Ref. TJ03 - Cumin seeds - Syria - 16g
- Ref. TJ04 - Turmeric - Madagascar - 20g
- Ref. TJ05 - Precious Curry - Brittany - France - 18g
- Ref. TJ06 - Fleur de sel & Piment d'Espelette - France - 30g
- Ref. TJ07 - Herbes de Provence - Drôme - France - 10g
- Ref. TJ08 - Berber blend - Brittany - France - 20g

- Ref. TJ09 - Oregano - Drôme - France - 7g
- Ref. TJ10 - Mild paprika - Szegeed - Hungary - 22g
- Ref. TJ11 - Smoked paprika - AOC - Spain - 24g
- Ref. TJ12 - Voatsiperifery pepper - Madagascar - 18g
- Ref. TJ13 - Malabar black pepper - Kerala - India - 19g
- Ref. TJ14 - Thyme - Drôme - France - 8g
- Ref. TJ18 - Timut Berries - Nepal - 10g

Order : Tubes : 8 x ref. Racks : 1 x ref.

ACCESSORIES - EXCELLENCE:

Ref.CB5 - Cardboard box (15.8x11x2.4cm) to package 5 Excellence tubes.

Order: 5 x ref.

Ref.CM01 - Spice spoon - natural wood - Ø 1.5cm / 15 cm.

Order : 12 x ref.



Ref.CB5
5-tube cardboard box



Ref.CM01
Spice spoon

3 SPICES CASE

3 SPICES CASE

Each case contains three tubes and a simple recipe. (18 themes).

Order: 5 x ref



Ref.S03
3 - tube rack

- Ref.330 - Apple & Hazelnut crumble / Chinese star anise, Cinnamon, Vanilla sugar - 61 g
- Ref.329 - Caribbean pork colombo / Colombo, Mixed roasted seeds, Thyme - 47 g
- Ref.337 - Chicken tajine - 45 g / Cinnamon, Coriander, Ras el hanout
- Ref.340 - Chocolate truffles - 57 g / Cinnamon, Cardamom, Allspices
- Ref.302 - Couscous - 41 g / Cumin, Bird's eye chilli, Ras el hanout
- Ref.338 - Fish tartare - 42 g / Seaweeds, Fleur de sel, Sichuan pepper

- Ref.304 - Gingerbread - 45 g / Anise, Cardamom, Allspices
- Ref.328 - Home-made burger - 64 g / Garlic, Smoked paprika, Sesame
- Ref.320 - Island punch - 33 g / Cinnamon, Cardamom, Mexican pepper
- Ref.305 - Mulled wine - 30 g / Cinnamon, Cloves, Mexican pepper
- Ref.333 - Mussels - 43 g / Five berries, Curry, Thyme
- Ref.303 - Paella - 51 g / Coriander, Turmeric, Paprika

- Ref.334 - Raclette with mild spices / Chinese five spice, Cumin, Niora (Mild paprika flakes) - 55g
- Ref.314 - Ratatouille - 35 g / Oregano, Paprika, Thyme
- Ref.339 - Spiced tea - 30 g / Cinnamon, Cardamom, Cloves
- Ref.327 - Storm brewing cocktail - 35 g / Cinnamon, Cloves, Black pepper
- Ref.336 - Tabbouleh - 43 g / Turmeric, Mint, Niora (Mild paprika flakes)
- Ref.331 - Turkey curry - 56 g / Cayenne flakes, Curry, Ginger

Ref.350 - SELECTION OF 50 CASES

Composition :

- 10 references x 5

Proposal: 5 Couscous, 5 Paëlla, 5 Gingerbread, 5 Mulled wine, 5 Turkey curry, 5 Home-made burger, 5 Caribbean pork Colombo, 5 Chicken tajine, 5 Fish tartare, 5 Island punch.



6 references

Ref.C01
Classic French meals
to try before you die



FLAVOURS OF THE WORLD

6 spices in tubes, a wooden stand and a recipe booklet packaged in a cardboard box. (6 themes) - 23,2 x 21,5 x 3,4 cm.

Order: 5 x ref.

Ref.C01 - Classic French meals to try before you die - 98 g
Fleur de sel, herbes de Provence, nutmeg, paprika, black pepper, thyme.

Omelette... Mont St Michel style, Moules marinière, Quiche Lorraine, Basque chicken, Tartiflette with ham from Savoie region, Traditional veal blanquette, Ratatouille.

Ref.C02 - American flavours - 114 g
Cinnamon, cumin, Cajun blend, barbecue blend, paprika, white sesame seeds.

Pancakes for brunch, Real US Burger, Coleslaw, Ribs with BBQ sauce, Chili con carne, Pork & prawn Jambalaya.

Ref.C03 - Caribbean flavours - 98 g
Colombo, coriander seeds, turmeric, ginger, mixed roasted seeds, bird's eye chilli.

Ceviche, Cod accras, Samosas, Squid with chilli, Lamb stew with mixed roasted seeds, Sausage rougail, Pork Colombo, Vegetable achars.

Ref.C04 - Indian flavours - 99 g
Cardamom, Cayenne flakes, cumin, curry, garam massala, tandoori.
Cucumber raita, Onion chapatis, Lamb Madras, Malabar rice, Chicken tikka, Tomato & apricot chutney, Carrot halva, Chai, Lassi.

Ref.C05 - Oriental flavours - 83 g
Cinnamon, Cayenne flakes, coriander, cumin, mint, ras el hanout.
Houmous, Oriental carrot salad, Egg filo turnovers, Falafels, Lamb tagine, Couscous, Shish kebab, Baklava.

Ref.C07 - Desserts around the world - 114 g
Cinnamon, cardamom, ginger, pâtisserie blend, white sesame seeds, vanilla sugar.
Strawberry cheese cake – USA, Baklava – Mediterranean area, Rice with almonds – Denmark, Smile doughnuts - China, Carrot cake - Great Britain, Pasteis de nata – Portugal, Pan dulce – Argentina.

HOME MADE

Extra pictures pages 12-13

Ref.TS02
Fish & Shellfish



HOME MADE

6 spices in tube, a recipe booklet packaged in cardboard box. 6 themes - 19,5 x 13 x 3,5 cm.

Order: 5 x ref

Ref.TS01 - Barbecue & Plancha - 122 g
Five berries, Herbes de Provence, Paprika, Barbecue blend, Tandoori, Smoked salt.

Ember-cooked prime rib of beef, Crispy chicken, Chicken tandoori, Fillet of duck breast with five berries, Express scallops on a bed of baby leaves & parmesan biscuits, King prawns with pineapple.

Ref.TS02 - Fish & Shellfish - 85 g
Seafood blend, Pink berries, Fish blend, Fennel, Thyme, Fleur de sel.

Mackerel rillettes, Salmon gravlax with mild spices, Provençal aioli, Seafood risotto, Moules à la crème.

Ref.TS03 - Sandwiches & Burgers - 109 g
Garlic, Cumin, Nora (Paprika), Italian blend, Sesame seeds, Black pepper.

Burgers: Home-made burgers, The Mediterranean burger, The Californian burger, The Alpine burger, The Auvergne burger.

Sandwiches: Greek, Norwegian, Portuguese, Oriental.

Ref.TS04 - Vegetables & Raw vegetables - 114 g
Basil, Cumin, Curry, Melegueta pepper, Salad blend, Fine pink Himalayan salt.

Beetroot sorbet, Tangy cabbage salad, Crunchy kitchen garden, Courgette crumble, Vegetable curry.

Ref.TS05 - Sauces & Condiments - 111 g
Garlic, Cayenne flakes, Coriander, Turmeric, Ginger, Guacamole blend.

Home-made salsa, Vegetable achards, Tomato rougail, Red onion chutney, Apple chutney, Guacamole, Savoury butters, Barbecue sauce, Garlic sauce.

Ref.TS06 - Biscuits & Chocolates - 116 g
Anise, Cinnamon, Cardamom, Pâtisserie blend, Poppy seeds, Vanilla sugar.

Anise biscuits, Chocolate chip and poppy seed cookies, Macarons with almond slivers, Chocolate truffles, Lollipops.

EASY RECIPES

Extra pictures pages 22-23



EASY RECIPES

4 glass tubes of spices in a cardboard box containing easy and quick recipes.
19,5 x 7,5 x 2,5 cm.

Order: 5 x ref.

Ref.401 - Soup - 64 g / **Coriander, curry, cumin, ginger.** Carrot soup with cumin, Pumpkin and ginger soup, Courgette soup with curry, Rice vermicelli soup meal, Red soup.

Ref.402 - Fish - 56 g / **Coriander, pink berries, fleur de sel, fennel.** / Salmon papillotes with vegetable tagliatelles, Seasoning mixture for grilled or fried fish, Oven-cooked fish, Sardine fillet marinade, Tuna flan, Smoked salmon rillettes.

Ref.403 - Meat - 62 g / **Garam massala, five berries, thyme, paprika.** / Veal saute, Meat spice mixture, Rabbit in a parcel, Lamb stew with rum, Mixed fried turkey with mushrooms.

Ref.404 - Dessert - 61 g / **Anise, allspices, cinnamon, Mexican pepper.** / Gingerbread, Strawberry soup, Chocolate cake, Orange salad, Quick'n'easy pear biscuit.

36 - SPICE BOX

Extra pictures pages 22-23



36-SPICE BOX

Ref.CL04 - Collection - Wooden box

36 spices in zipper bags colour: wenge - 35.5 x 24.5 x 7 cm.

Order: 1 x ref

Composition:

Allspices
Anise
Basil
Bay leaves
Bird's eye chilli
Caraway
Cardamom
Chinese five spices
Chinese star anise
Cinnamon (powder)
Cinnamon
Cloves

Colombo
Coriander
Cumin
Curry
Dill
Fennel
Fenugreek
Five berries
Ginger
Herbes de Provence
Mustard seeds
Nutmeg

Oregano
Paprika
Pink berries
Poppy seeds
Ras el hanout
Rosemay
Sesame
Sichuan berries
Tandoori
Tarragon
Thyme
Turmeric

Index and tips from "Le monde en tube" to handle all these spices with dexterity and confidence.



LE MONDE EN TUBE

4 rue ratel, 35190 / Tinténiac - France

Mme Dominique Le Clanche

Tél : +33 (0) 2 99 68 13 64

mail : contact@lemondeentube.com

www.lemondeentube.com