

Saveurs Modernes

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

COLLECTION **2023/24**



Qui sommes-nous ?



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

De ce mélange des expériences de deux vieux amis et de ce goût du partage est né Saveurs Modernes il y a 7 ans déjà. Nous nous efforçons depuis de créer, de développer et de vous proposer nos recettes et nos découvertes culinaires premium

Belle découverte à toutes et tous.

Lionel Dupin & David Mouchel, Fondateurs

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

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

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

Bienvenue dans l'univers Saveurs Modernes.

Saveurs Modernes

Sommaire

■ La Cuisine Créative	p4
■ Apéritif et grignotage	p7
■ Autour de la truffe	p10
■ Champignons	p13
■ Poivres, sels et épices	p14
■ Huiles et vinaigres	p22
■ Tartinables	p26
■ Pestos	p28
■ Risottos	p29
■ Moutardes	p30
■ Produits du Périgord	p32
■ Petites Douceurs Sucrées	p33
■ Vin'fusion	p35
■ Vrac	p36



La Cuisine Créative



Le Marchand
de Perles

LES PERLES

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

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

Cette gamme de 8 parfums disponible en pots de 30gr (et 820gr pour les professionnels) permettra à tous les fins gourmets de laisser libre cours à leur créativité culinaire ou simplement de faire plaisir pour des cadeaux gastronomiques originaux.



Les Perles...



de Framboise

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



de Figue

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



de Myrtille

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



de Balsamique

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



de Citron

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



de Balsamique Blanc à la Truffe

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



de Mangue

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



de Fruits de la Passion

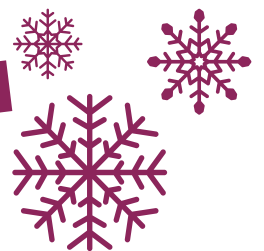
Les perles de fruits de la passion, savoureusement acidulées et sucrées, feront sensation en apportant peps et explosion en bouche sur un foie gras poêlé, une viande blanche, une glace, ou une salade de fruits.

LA PREMIÈRE BOULE DE VINAIGRE BALSAMIQUE QUI SE RAPE !

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



NOUVEAU



Les perles de Noël

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

LES FLEURS COMESTIBLES

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



Pétales de rose

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

Hibiscus

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

Bleuet

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

Salade de Fleurs

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

Jasmin

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

Lavande Bleue

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

Soucis

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

Apéritif & Grignotages



Saveurs
Modernes

LES NOIX DE CAJOU

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

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

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

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



DÉCOUVREZ NOS 19 recettes exceptionnelles !



Truffe

MEILLEURE
VENTE

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



Tandoori

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



Sel Noir

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



BBQ

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



Romarin Fleur de sel

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



Ail des Ours

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



Curry

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



Curcuma Miel Gingembre

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



Caramel Beurre Salé

Une douceur unique, pour les gourmands exigeants, un chouchou très haut de gamme à partager, ou pas...



Piment & zestes de citron

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



Parmesan

Des copeaux de fromage torréfiés avec les noix de cajou, une ode à l'Italie et aux apéritifs chantants.



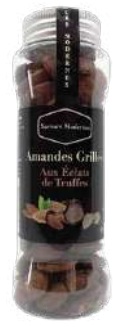
Pistaches à la truffe

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



Amandes & Truffe

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



Poivre de Timut

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



Poivre sauvage de Madagascar

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



Tomate & Basilic

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



Herbes de Provence

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



Épices d'orient

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



Épices méditerranéennes

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



Maïs Tex-Mex

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



Également disponible en pot verre !

Autour de la Truffe



Saveurs
Modernes

LA TRUFFE DANS TOUS SES ÉTATS

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

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

Truffe d'Été Entière

(TUBER AESTIVUM) - 20 g



plus douce et moins forte que la truffe d'hiver, elle présente un goût de noisette, de champignon frais et de sous bois qui se mêlent en une délicate saveur unique et surprenante. Se consomme généralement crue sur une salade, assiette de pâtes, fromages, canapés...

MEILLEURE
VENTE



Les Noix de Cajou À LA TRUFFE

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



Les Perles À LA TRUFFE

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



Le Pesto

À LA TRUFFE - 80 g

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



Le Risotto

À LA TRUFFE - 220 g

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



NOUVEAU

Les Pistaches

À LA TRUFFE

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



Caviar d'Artichaut

À LA TRUFFE D'ÉTÉ

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

Retrouvez le descriptif détaillé en page 27 !



Caviar d'Aubergine

À LA TRUFFE D'ÉTÉ

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

Retrouvez le descriptif détaillé en page 27 !



Caviar d'Olives vertes

À LA TRUFFE D'ÉTÉ

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

Retrouvez le descriptif détaillé en page 27 !



Caviar d'Olives noires

À LA TRUFFE D'ÉTÉ

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

Retrouvez le descriptif détaillé en page 27 !





Polenta **À LA TRUFFE**

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



Huile de Noix

À LA TRUFFE - Spray 90 ml

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



Carpaccio

DE TRUFFE D'ÉTÉ - 50 g

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



Sel **À LA TRUFFE** - 100 g

Ce mélange associe le parfum chaud et délicat de la truffe et la finesse du sel rose de l'Himalaya. Il change du traditionnel sel de table et apporte finesse et originalité à tous les mets du quotidien. A utiliser au moment de servir.



L'Huile d'Olive Vierge Extra

À LA TRUFFE - Bouteille 200 ml ou Spray 90 ml

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



Le Vinaigre Balsamique IGP de Modène

AROMATISÉ À LA TRUFFE - 200 ml

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



Le Vinaigre Balsamique Blanc

À LA TRUFFE - 200 ml

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

BEST-SELLER

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



LE MOULIN

aux Éclats de Truffe

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

Moulin de 20 g

Les Champignons



50 g

Cèpes Extra Séchés

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



50 g

Girolles Séchées

De belles girolles entières parfaites en accompagnement de viandes.



50 g

Cèpes Extra Séchés

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



50 g

Mélange Forestier

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



30 g

Morilles Séchées

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



80 g

Poudre de Cèpes

Une fine poudre de cèpes qualité Extra pour cuisiner ; les amateurs ne pourront qu'apprécier.



20 g

Moulins Éclats de Cèpes

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



Poivres, Sels & Épices



Saveurs
Modernes

UN TOUR DU MONDE DES SAVEURS

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

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

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

Ces 3 offres vous permettent ainsi de proposer un assortiment complet, qualitatif, design, pratique et innovant.

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

LES POIVRES RARES & D'EXCEPTION

1. Poivre de Voatsiperifery - 30 g

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

2. Poivre de Timut - 25 g

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

3. Poivre Timiz d'Ethiopie - 25 g

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

4. Penja Blanc du Cameroun - 35 g

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

5. Poivre Dak Lak du Vietnam

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

6. Poivre Kampot Noir du Cambodge

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

7. Poivre Malabar Noir d'Inde

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

8. Poivre Noir d'Inde TelliCherry **NOUVEAU**

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

9. Poivre Fumé de Borneo Sarawak **NOUVEAU**

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

10. Poivre Noir du Brésil Bahia **NOUVEAU**

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



11

11. Poivre Vert Fermenté **NOUVEAU**

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



LES POIVRES RARES ARRANGÉS



1. Malaisie / Zests Orange - 30 g

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

2. Vietnam/Zests Citron - 30 g

Mélange de poivre du Vietnam, poivre incisif aux notes aromatiques d'herbes coupées et fraîches avec des zests de citron séchés pour parfumer poissons, fruits de mer, viandes blanches.

3. Népal/éclats de Framboise - 28 g

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

LES MÉLANGES D'ÉPICES



1. Smokki BBQ - 40 g

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

2. Gialla Hot - 40 g

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

3. Arancia Sun - 40 g

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

LES CRÉATIONS D'ÉPICES

1. Spécial Guacamole

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

2. Viandes & Grillades

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

3. Poissons & Crustacés

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

4. Légumes et Salades

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

5. Ail des Ours **NOUVEAU**

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



LES SELS DU MONDE



1. Sel Noir de Hawaï - 85 g

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

2. Sel Rouge de Hawaï - 85 g

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

3. Sel Rose d'Himalaya - 85 g

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

4. Sel Bleu de Perse - 85 g

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

5. Sel Fou - 85 g **NOUVEAU**

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



LES FLEURS DE SEL

1. Fleur de sel à l'ail des ours **NOUVEAU**

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

2. Fleur de sel aux algues

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

3. Fleur de sel piment d'Espelette

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

4. Fleur de sel yuzu

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



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



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

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

PRÉSENTOIR EXCLUSIF
POUR 42 TUBES



FLEURS DE SEL

● Safran

Pour apporter couleur et caractère, de la fleur de sel associée à du safran d'Iran pour un mariage et un équilibre parfait. Pour assaisonner poissons, fruits de mer... Idéal pour la préparation de paëlla, moules marinières ou à la crème...

● Yuzu

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

● Piment d'Espelette

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



POIVRES

● Timut ou Baie du Népal.

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

● Voatsiperifery

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

● Penja

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

● Kampot

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

● Malabar

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

● Dak lak

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

● Szechuan vert

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

● Mélange 3 poivres

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



SELS

- **Rose** D'origine marine ce sel provient de gisements fossiles vieux de plusieurs millions d'années et nous parvient dans sa pureté originelle. Son goût subtil et sa richesse en minéraux sont particulièrement appréciés comme sa couleur rosée qui ajoute une touche élégante et originale aux plats.
- **Noir** Mélange de sel et de roche volcanique. D'un noir profond, au parfum iodé puissant et légèrement fumé. Il apportera une note décorative et raffinée. A utiliser au moment du service pour préserver son croquant et sa couleur.
- **Rouge** Élaboré dans la plus pure tradition Hawaïenne, les cristaux de sel sont mélangés à une argile volcanique rouge, l'Alaea. Avec sa couleur rouge rouille, ce sel de table surprendra par ses notes subtiles de noisette.
- **Bleu** C'est un sel gemme, provenant de mines. Riche en potassium qui lui procure ses reflets bleutés, il apporte une touche presque épicée et citronnée. C'est un sel des plus rares, des plus purs et des plus précieux au monde.



ÉPICES

- **Curry rouge** Pimenté, il est idéal pour les amateurs de viandes relevées. Riche en piment il est également composé de paprika, cumin, coriandre, poivre noir, fenouil.
- **Tajine** Mélange d'épices d'origine berbère. En bouche, cet assemblage d'épices présente une attaque puissante et mordante dominée par des sensations suaves et sucrées. Ses arômes d'épices douces et ses délicates notes citronnées relèvent cous-cous, ragoûts de légumes, tajines.
- **Tex mex** Ajoutez ce mélange à votre viande hachée et réalisez un délicieux Chili con carne accompagné de tortillas de maïs, mais aussi des fajitas, des burritos...
- **Tandoori** D'une couleur rougeoyante, ce mélange typiquement indien aux notes légèrement fumées et salées, chaudes et pourtant fraîches présente une harmonie parfaite de saveurs. Délicieux avec les viandes blanches, des S^t-Jacques ou des gambas.
- **Spécial viandes** Quelques pincées de cette création d'épices suffiront pour donner du relief aux viandes en sauce, panées, grillades, farces...
- **Spécial Poissons** Quelques pincées de cette création d'épices apporteront une fraîcheur et un fumet incomparable aux poissons et crustacés. A utiliser directement sur des filets, dans un court-bouillon, sur des grillades, dans une panure...
- **Guacamole** Pour un délicieux guacamole, incorporer 1 cuillère à café de cette création d'épices à un avocat mûr, ajouter une ½ tomate en dés et 1 trait de jus de citron.

NOS MÉLANGES D'ÉPICES



Pain d'Épices

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



Vin Chaud

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

- **Piment de Cayenne** Appelé aussi Pili pili, d'une puissance de 9/10 sur l'échelle de Scoville, ce piment fort dégage une saveur très puissante et sucrée et s'utilisera pour relever des sauces, grillades, poêlées de légumes ou soupes...
- **Fèves Tonka** elles présentent des notes chaudes et goumandes entre vanille, caramel, café, amande avec une douce amertume cacaoitée. Râpée ou infusée, elle prodigue chaleur à vos desserts, poissons, légumes, crustacés et viandes blanches.
- **Vanille Bourbon Gold DE MADAGASCAR** Des gousses de vanille Bourbon sélectionnées, affinées non fendues, avec un taux d'humidité de 28 à 35% et un taux de vanilline de 1,6% à 2,4%. Des notes boisées et intenses, de cacao, de lys, de réglisse et de caramel. Des gousses longues et charnues, moelleuses, collantes et brillantes. Un parfum et une saveur exceptionnels.



SAFRAN

Originaire d'Iran, entièrement récolté à la main, le safran en pistil Sargol, une des épices les plus chères du monde, est particulièrement intense et parfumé. On lui retrouve des notes mielleuses, métalliques et de foin à la fois. Mais il est en réalité assez difficile de définir le goût de ce safran tant cette épice d'exception est unique.

Les Épices - BIO -

Fort de notre savoir-faire et de notre expérience, Saveurs Modernes vous propose une large gamme d'épices de sel et de poivres Bio en pots en verre. Avec cette certification, nous vous garantissons ainsi une qualité et une traçabilité irréprochable avec des épices pleines de couleur, de parfum et de puissance.



L'AIL SEMOULE - BIO -

Il se saupoudre sur tous vos plats, aucun risque de vous tromper !

L'ail moulu, en plus d'être pratique, diffuse un parfum subtil qui saura relever toutes vos recettes !



LA CANNELLE - BIO -

Elle apporte douceur, chaleur et réconfort infusée dans vos thés, cafés, vins chauds ...

Elle se savoure aussi râpée dans vos desserts et plats.



LES CLOUS DE GIROFLE - BIO -

Récoltés à la main puis séchés au soleil pour conserver les arômes de bois brûlés et de vanille bourbon.

Ces clous de girofle parfumeront tajines, soupes, sauces, desserts de fruits...



LE THYM EN FEUILLES - BIO -

Fort de sa puissance aromatique, ce thym apportera de la chaleur à vos viandes, grillades, jus...



LE POIVRE NOIR CONCASSÉ - BIO -

Ce poivre noir au caractère bien marqué apportera du piquant et relèvera avec force vos plats.



LA CIBOULETTE - BIO -

Une des fines herbes incontournables de la cuisine qui aromatisera vos plats, omelettes, salades et se marie à merveille avec la crème fraîche ou le fromage blanc pour réaliser une simple et délicieuse sauce.



LES GRAINES DE CORIANDRE - BIO -

Utilisée depuis toujours, la coriandre apporte une note d'agrumes aux poissons et sauces à la crème. Torréfiée, entière ou concassée, elle permet toutes les découvertes !



LE CUMIN EN POUDRE - BIO -

Avec sa saveur chaude, sucrée et amère C'est une épice pouvant être utilisée partout, crue ou cuite, sans risque de se tromper.

Le cumin est présent dans presque toutes les cuisines du monde.



LE CURCUMA EN POUDRE - BIO -

Sa saveur chaude, musquée, légèrement poivrée, très parfumée, avec une pointe d'amertume, fait du curcuma un incontournable de la bouillabaisse.

Il réveillera vos viandes, ragoûts, poissons et votre bonne humeur !



LE GINGEMBRE EN POUDRE - BIO -

Épice fraîche et piquante, le gingembre convient à de nombreux plats et boissons.



LA NOIX DE MUSCADE EN POUDRE - BIO -

Utilisée comme épice pour aromatiser les viandes, soupes, béchamels, gratins et même certains cocktails...



LES OIGNONS EN LANIÈRE - BIO -

Avec son doux parfum légèrement sucré, c'est un des condiments préférés des cuisines du monde entier !



LE PAPIKA DOUX - BIO -

Ce piment doux séché et broyé apportera un léger goût sucré et une magnifique couleur rouge à tous vos plats.



LE PIMENT DOUX - BIO -

A peine plus fort qu'un paprika, le piment doux parfume et relève subtilement... en fait tous les plats !



LE RAS EL HANOUT - BIO -

Un mélange d'épices traditionnel du Maroc au saveurs piquantes, chaudes et envoûtantes et qui s'accordera à merveille avec des plats occidentaux.



LE CURRY MADRAS - BIO -

Le grand classique de la cuisine indienne, l'incontournable pour aromatiser vos plats. C'est le mélange d'épices idéal pour assaisonner toutes vos sauces, marinades et plats en sauce, logique, c'est pour cela qu'il a été créé !



LE ROMARIN EN FEUILLES - BIO -

La saveur prononcée du romarin, cultivé sur un sol et sous un climat propice, accompagnera vos sauces, tartes salées, grillades....



L'ORIGAN VERT EN FEUILLES - BIO -

C'est toute la méditerranée qui se cache dans cette herbe aromatique à la saveur prononcée et qui ensoleillera vos pizzas, croquettes de viande et de légumes...



LE SEL ROSE DE L'HIMALAYA

Issu du cœur de l'Himalaya, ce sel gemme est teinté de rose par sa teneur en fer. Très pur, sec et non iodé, c'est le sel idéal pour mettre en moulin. Il égaye vos tables et assaisonne tous vos mets.



LES HERBES DE PROVENCE - BIO -

Cet assemblage met la fraîcheur et les notes aromatiques provençales à l'honneur. Un parfait équilibre entre la puissance de l'origan, l'intensité de la sarriette et du thym, le parfum du romarin, la fraîcheur de l'hysope.

Une base aromatique pour agrémenter tous les plats originaires de la région méditerranéenne.



Huiles & Vinaigres



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

LES HUILES

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

LES VINAIGRES

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

NOS VINAIGRES...



Balsamique IGP De Modène arômatisé à la Truffe

SEULEMENT EN BOUTEILLE

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

Balsamique Blanc à la Truffe

SEULEMENT EN BOUTEILLE

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

Balsamique IGP De Modène

BOUTEILLE & SPRAY

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

NOS HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA...



à la Truffe

BOUTEILLE & SPRAY

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

au Piment Wiri-wiri

BOUTEILLE & SPRAY

Découvrez notre huile d'olive vierge extra au piment wiri-wiri, un piment Français originaire de Guyane. Cette jolie boule de piment est en fait une petite bombe de puissance, offrant des notes gustatives de tomate.

au Poivre Timut

SEULEMENT EN BOUTEILLE

La douceur de l'Arbequina sublimée par le parfum envoûtant du timut. Ses notes fruitées, d'agrumes frais, son léger et subtile mordant, en font une huile absolument remarquable et inoubliable.

Nos vinaigres de Bières Artisanales

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



IPA : Un gout intense aux notes houblonnées et fruitées.

ABBAYE : Des notes douces de caramel agréablement fruitées.

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



VINAIGRE DE MIEL

Le vinaigre de miel du Périgord, moins acide qu'un vinaigre classique, est un élixir délicat où le miel vient adoucir l'acidité, sans jamais céder à une note sucrée excessive.

Une caresse gustative à faire découvrir pour sa finesse et sa saveur.

VINAIGRES DE CIDRE DE CORRÈZE AROMATISÉS...

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

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

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



...À LA PULPE DE FRAMBOISE MEEKER

Le vinaigre de cidre à la purée de framboise Meeker, au goût franc et prononcé, s'utilisera sur vos crudités, salades, en déglacage des foies ou même en pâtisserie sur un dessert (fraises, framboises, melons murs à point mixés avec cannelle et gingembre par exemple).

Un mariage plus que réussi entre l'acidité vinaigrée et le goût fruité et sucré de la framboise.



...À LA PULPE DE POMME GRANNY

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

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



...À LA PULPE DE FRUIT DE LA PASSION

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

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



...À LA PULPE DE CITRON VERT

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

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



...À LA PULPE DE MANGUE ALFONSO

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

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



...À LA PULPE DE POIVRON ROUGE

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

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

NOUVEAU



...À LA PULPE DE PÊCHE & ROMARIN

Ce vinaigre de cidre à la purée de pêche blanche de la vallée du Rhône et au romarin offre une merveilleuse qualité gustative qui associe la douceur légèrement acidulée de la pêche à la note subtile et fraîche du romarin

Un vinaigre qui vous surprendra par ses saveurs d'été et qui saura réchauffer vos papilles tout au long de l'année. Il sera remarquable sur une tartine de chèvre frais, pour sublimer un filet de poulet poêlé ou en accompagnement d'une salade verte et d'un comté bien affiné.

NOUVEAU



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

Retrouvez ici la douceur de la tomate murie au soleil associée à la fraîcheur de l'ail des ours.


Ce vinaigre apportera la touche estivale dont on raffole et s'utilisera dans la plupart de vos plats du quotidien, même les plus basiques tels que des tomates/mozzarella, pour créer des marinades de viandes, dans toutes les salades, sur des poissons cuits, sur des grillades....


Comme tous les vinaigres de fruits, il peut être utilisé en complément d'une huile d'olive vierge extra.



Saveurs
Modernes

Retrouvez-nous **sur les réseaux !**

 saveurs modernes

 saveursmodernes

www.saveursmodernes.fr

TARTINABLES

Fabriqué en France

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



NOUVEAU

3 LÉGUMES ANCIENS au curry

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



NOUVEAU

OLIVES NOIRES aux cèpes

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



NOUVEAU

OLIVES VERTES aux Tomates Séchées

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



NOUVEAU

PATATES DOUCES au Curry

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



NOUVEAU

PETITS POIS à la Menthe

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



NOUVEAU

TOMATES SÉCHÉES au confit d'oignon

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



NOUVEAU

TOPINAMBOURS aux noisettes

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



TOMATES SÉCHÉES à l'ail des ours

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



TOMATES SÉCHÉES au piment d'Espelette

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



CAVIAR D'AUBERGINE à la truffe d'été

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



TOMATES SÉCHÉES aux cèpes

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



CAVIAR D'ARTICHAUT à la truffe d'été

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



CAVIAR D'OLIVES VERTES à la truffe d'été

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



TOMATES SÉCHÉES aux morilles

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



AÏL DES OURS

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



CAVIAR D'OLIVES NOIRES à la truffe d'été

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

Pestos

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

Roquette

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



Poivron & Piment

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



Tomates Séchées

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



Traditionnel au Basilic de Gènes

AOP

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



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

Truffe Blanche

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



Olives Noires & Basilic

AOP

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



Risottos

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

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



RISOTTO aux truffes

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



RISOTTO aux cèpes

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



RISOTTO au safran

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



Les Moutardes



LOUIT FRÈRES : LA TRADITION DE LA QUALITÉ



Louit Freres est une marque historique française, originaire de Bordeaux et fondée en 1825. A l'origine société de négoce alimentaire elle se mit très rapidement à produire chocolat et moutarde jusqu'à devenir la plus grande entreprise du sud-ouest. La moutarde, conditionnée dans son pot unique en forme de tonneau, fut rapidement reconnue unanimement comme la meilleure, en particulier la Diaphne et son aromatisation unique. Dans les années 80 la société disparaît peu à peu du marché français mais se développe fortement en Italie. Aujourd'hui, en **partenariat avec Saveurs Modernes**, elle revient aux origines avec ses produits iconiques étoffés de nouveautés.

PIQUANT

Moutarde de Dijon **GOÛT FORT ET FRANÇ**



La Moutarde de Dijon (étiquette rouge) est préparée selon la recette traditionnelle (haut pourcentage de moutarde jaune, vinaigre de vin, huile végétale, épices et arômes naturels). C'est une moutarde au goût plus fort et franc. La Moutarde de Dijon est très appréciée des amateurs de sauces très relevées.



Moutarde Diaphane **GOÛT RICHE ET AROMATISÉ**



Constituée d'un mélange de moutarde jaune et de moutarde noire, de légumes, d'huile végétale, de pâte d'anchois, d'épices et d'arômes naturels, cette moutarde ne contient pas de colorants. D'une grande richesse gustative, elle se caractérise par une saveur aromatisée qui en fait un condiment idéal pour la préparation d'entrées et pour accompagner les pot-au-feu.



Moutarde Dilora **GOÛT MI-FORT**



Constituée de moutarde jaune, de vinaigre de vin, d'huile végétale, de curcuma (graines d'une plante aromatique), d'épices et d'arômes naturels. Grâce à un goût mi-fort, la moutarde Dilora est idéale en gastronomie, pour relever condiments et jus de cuisson ainsi que pour modifier la saveur de sauces de base (béchamel, mayonnaise, sauce tartare, etc.).



Moutarde Rôtisseur **SAVEUR NATURELLE DE LA MOUTARDE** ●○○○○

Cette moutarde se différencie tant en termes d'aspect (rustique et naturel) qu'en termes de goût (saveur naturelle de la moutarde, non altérée par des arômes ajoutés et peu piquante). Grâce à de telles caractéristiques, la Moutarde Rôtisseur est un condiment idéal pour accompagner les grillades, les saucisses type Francfort et les salades.



Moutarde au Poivre Vert **GOÛT DÉLICAT** ●●●○○

La Moutarde au Poivre Vert (étiquette noire) se distingue par son goût très délicat. Elle est préparée dans le respect de la recette traditionnelle. Elle est constituée d'un mélange de moutarde, d'eau, de vinaigre de vin et de poivre vert. La Moutarde au Poivre Vert est idéale pour accompagner les viandes.



Moutarde au Curcuma **GOÛT DÉLICAT** **BIO** ●○○○○

Moutarde avec du curcuma et des épices. Cette moutarde, composée uniquement d'ingrédients bio, contient 8 épices différentes, ce qui donne au produit un goût et une couleur uniques. Le curcuma est aussi très connu pour ses propriétés bénéfiques et ses vertus.



Moutarde à l'ancienne **GOÛT NATUREL** **BIO** ●●●○○

Moutarde au goût légèrement piquant et très parfumé. Cette moutarde réalisée uniquement avec des ingrédients bio contient des grains entiers et donc apporte une légère granulosité.



Crème de Raifort ●●●○○

La crème de Raifort est composée d'eau, d'huile de colza, de sucre, de vinaigre, de sel, d'acide citrique, de stabilisants (gomme de guar et gomme de xanthane), de protéines du lait, d'antioxydants méta bisulfite de sodium.



Les confits

d'Oignons

Une délicieuse recette à base d'oignon, au goût captivant et délicat, parfaite avec du fromage à moyenne ou longue maturation, excellente avec du gorgonzola, du poisson cru ou du thon grillé. Son goût riche accompagne parfaitement les viandes crues, bouillies et le foie gras.



de Poivrons

Goût aigre-doux Un confit aigre-doux basé sur une ancienne recette, légèrement piquant et enrichi par une note de céleri. Parfait pour un apéritif et avec des canapés, ou comme accompagnement original pour vos fritures, son goût s'harmonise bien avec la viande bouillie, les fromages, les crudités et les légumes grillés, le poisson et les crustacés.



de Pêches & Gingembre

Goût doux et épicé Une gourmandise de pêches au goût délicat, légèrement piquant grâce à l'ajout du gingembre, qui fait ressortir la douceur des pêches et rend cette recette excellente pour accompagner des fromages à moyenne ou longue maturation.



Les Produits du Périgord

NOUVEAU



Moutarde aux Noix

Une moutarde à l'ancienne d'exception, sublimée par l'ajout de 8% de noix du Périgord. Des graines de moutarde entières, associées à la texture croquante des noix, l'acidité moutardée rencontre la richesse boisée des noix.

Parfaite pour accompagner des viandes rôties, des fromages fins, ou pour rehausser vos plats préférés d'une touche de luxe rustique. Un voyage culinaire dans la tradition et le terroir.



Moutarde au Miel

La Moutarde à l'ancienne au miel du Périgord vous surprendra par ses multiples saveurs. A la fois douce et parfumée, elle s'accorde parfaitement avec le léger goût sucré du miel au second plan.

Elaborée de manière artisanale, avec du miel du Périgord, cette moutarde de grande qualité saura accompagner avec délicatesse une viande rouge, une vinaigrette ou encore une sauce.



Caramel Beurre Salé au Miel

Cette pâte à tartiner d'exception est le fruit d'une recette élaborée avec soin grâce au mariage d'un caramel beurre salé au miel du Périgord.

Une fois que vous y aurez goûté, vous ne pourrez plus vous en passer !



Petites Douceurs Sucrées

INNOVATION
SAVEURS
MODERNES
2023

Petites douceurs en sachet personnalisé

1. Vous choisissez vos douceurs.
2. Vous choisissez son nom.
3. Nous choisissons ensemble une image en lien avec votre terroir, votre identité.
5. Nous créons vos étiquettes que vous validez avant l'expédition.



Cerneaux de noix grillés, enrobés de chocolat noir et de poudre de cacao.



Pralinés aux noisette du Sud-Ouest "tombés" dans la crêpe dentelle.



Pralinés aux noisettes du Sud-Ouest enrobés de chocolat au lait et d'éclats de noisette caramélisées.



Praliné croustillant amandes et noisettes avec des brisures de crêpe dentelle et chocolat au lait. Le favori des enfants et des plus grands !



Pralinés amandes et noisettes à l'ancienne avec des éclats de caramel au beurre salé et chocolat au lait.

Les Pralines Roses **ENTIÈRES OU EN ÉCLATS**

De belles et grosses pralines bien roses, riches en amandes (40%), élaborées artisanalement selon la véritable tradition Lyonnaise, pour un grignotage gourmand et pour les plus belles recettes pâtisseries.

Les Noisettes, Amandes et Cacahuètes

TORRÉFIÉES AU CAMEL

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

Brochettes de Fruits **CONFITS**

Gourmandes et colorées, elles sont composées de mangue, de fraise, de melon, de poire, de papaye, d'ananas, de kiwi, de cranberries... Les fruits confits, à consommer en dessert ou comme une sucrerie, sont préparés en remplaçant par osmose l'eau d'un fruit par du sucre, la rareté de l'eau assurant la conservation.

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



LES PÂTES À TARTINER

NOUVEAU

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



Noisettes Giandua

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



Pistache

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

- **SAVEUR ET ONCTUOSITÉ** • **RICHESSSE DES PARFUMS** • **ORIGINALITÉ DES RECETTES** •

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



Chocolat Blanc

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



Cacao Amer

Succombez à l'intensité d'un chocolat noir dans cette onctueuse pâte à tartiner pour sublimer gaufres, crêpes, macarons

VINFUSION

INFUSIONS POUR VIN

UNE INNOVATION GUSTATIVE POUR DES APÉRITIFS PLEIN D'ORIGINALITÉ !

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

Fraise & Basilic



Pomelo & Hibiscus



Citron & Menthe



Orange & Badiane



Framboise & Poivre Timut



UNE CRÉATION

Saveurs
Modernes

DOSETTES À INFUSER
DANS DU VIN BLANC
OU ROSÉ

VENTE EN VRAC

Noix de Cajou

Noix aop

Amandes

Maïs grillé

24 parfums disponibles !

UN VÉRITABLE SERVICE PERSONNALISÉ !

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

Elles sont plébiscitées par nos clients consommateurs et distributeurs.

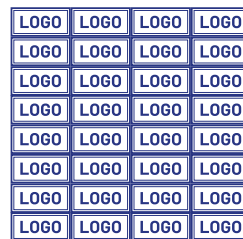
Faites goûter, **et c'est vendu !**



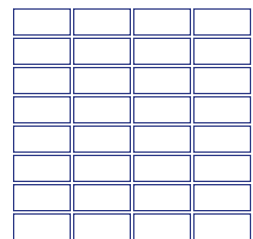
Livraison en vrac
Seaux de 4,5 kg avec
DDM de 10 mois



30 sachets kraft
Zip refermable
Contenance max. : 150g



Étiquettes frontales
avec votre logo
et le nom du produit



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



Saveurs
Modernes

✉ Zone de la Nau 19240 Saint-Viance
@ info@lemarchanddeperles.com
☎ 06 72 40 97 70

f saveurs modernes
@ saveursmodernes

www.saveursmodernes.fr