

Vanille de Madagascar

Les méthodes artisanales de culture, sans engrais chimiques, la récolte manuelle se fait quand les gousses sont arrivées à maturité, puis leur séchage sur des claies en bambou, garantissent une vanille 100% naturelle, aux arômes subtils et puissants.



Poivre sauvage

Avec ses nuances si profondes, le poivre sauvage de Madagascar s'accommode parfaitement avec tous les plats. Délicat poivre de Madagascar, il accompagne des plats salés comme sucrés. Sous forme de poivre en grain, il suffit de moudre directement ce poivre sauvage sur un carpaccio de viande ou de poisson ou encore sur une bonne viande grillée



Poivre rouge

Le poivre rouge de Kampot KHLA est conditionné en grains pour être fraîchement moulu dans un moulin à poivre ou concassé au mortier et ainsi libérer toute sa saveur sur des viandes blanches, barbecue, poissons mais c'est surtout dans les desserts qu'il développe toutes ses saveurs et sublime vos compotes, confitures, pâtes de coings, soupes de fraises, sorbets, tartes aux fruits, etc...

*



Poivre noir

Le poivre noir de Madagascar est ce qu'on appelle en botanique, un Piper nigrum. Il s'agit du fruit d'une liane grimpante de la famille des Pipéracées.



Curry de Madagascar

**C'est l'épice typique de l'île de Madagascar !
Le curry intense en poudre de Madagascar.**



Cúrcuma de Madagascar

A Madagascar, le curcuma est aussi utilisé pour ses propriétés anti-inflammatoires grâce à la curcumine qu'elle contient. Le curcuma possède aussi des propriétés énergisantes. Mélangez de la poudre de curcuma avec du poivre noir et du miel dans un verre de lait et vous pourrez booster votre énergie.



Cannelle de Madagascar

La cannelle de Madagascar est une vraie cinnamomum Zeylanicum et non une casse. Son goût se rapproche de celle du Sri Lanka moins délicat mais plus poivré. Elle a des notes pimentées et poivrées avec un goût franc de cannelle.

