



VIN CHAUD bio

(disponible de novembre à février)

(30gr) **4,10€**

Élaboré d'après une recette originelle d'Alsace, ce savoureux mélange d'épices accommode harmonieusement le vin chaud, le cidre, les jus ou les tisanes de fruits. D'un goût riche, chaud au palais, ce breuvage réchauffera les plus frileux.

Ingrédients : cynorhodon*, cannelle*, écorce d'orange*, gingembre*, clous de girofle*, poivre noir*, cardamome*.

DÉCOUVREZ DES PRODUITS ET DES VALEURS QUI ONT DU GOÛT

Notre gamme d'épices de haute qualité est emballée par nos soins, dans des élégants petits pots en verre refermés par un bouchon de liège afin d'assurer une conservation idéale et le tout avec style.

LA **BANDEROLE** DE L'ENSEMBLE DE NOS PRODUITS EST **PERSONNALISABLE**



UN GAGE

► DE QUALITÉ

Le **bio** avant tout !

- Une épice bio certifiée une culture propre, sans engrais ni traitements chimiques.
- Nous sélectionnons des épices biologiques par respect pour l'environnement, la santé des producteurs et celle des consommateurs.
- Les épices bio dans le respect de l'humain !

► D'ÉQUITÉ

Des épices **Fairtrade** certifiées :

- un prix fixé avec les producteurs.
- une prime de développement pour un monde plus juste.

En nous confiant vos commandes, vous soutenez un monde plus solidaire.



Ateliers du Tricentenaire

14, Z.A.C. Klengbousbiérg L-7795 Bissen
Tél.: +352 26 88 67-742 info@aucoeurduthe.lu

Service imprimerie, Ateliers du Tricentenaire · Janvier 2024



Au  du thé
Ateliers du Tricentenaire

AU CŒUR DU THÉ & DES ÉPICES

Des épices haut de gamme principalement issues du commerce équitable, certifiées bio et conditionnées à Bissen avec cœur et dans le respect des travailleurs d'ici et d'ailleurs.

Les Ateliers du Tricentenaire s'engagent à rendre leurs emballages plus respectueux de l'environnement.





LE SENS DES VALEURS, LE SENS DES SAVEURS

Laissez-vous tenter par nos variétés. Assaisonnez vos plats d'une touche épicée et sublimesz-les en un clin d'œil.

Les épices réduisent au goût et permettent de renouer avec de bonnes sensations alimentaires. Un vrai régal pour les papilles...

Personnalisable sur demande, ce contenant saura vous surprendre...

THYM EN FEUILLES

bio (20 gr) **2,90 €**

Plante aromatique typique de la cuisine française. En feuilles, à utiliser pour les sauces et vinaigrettes.

PAPRIKA DOUX

bio (45 gr) **3,50 €**

Le paprika est une poudre de poivrons rouges déshydratés, qui confère aux plats une couleur rouge attrayante.

CURCUMA EN POUDRE

Fairtrade & bio (50 gr) **3,60 €**

Le curcuma est un rhizome, cousin du gingembre, séché et réduit en poudre. Très colorant, le curcuma ensoleillera de sa douce saveur vos mélanges d'épices, féculents ou légumes.

SAVEURS DE GRAINES

bio (35 gr) **4,40 €**

Le piquant des 3 poivres se mêle aux notes chaudes du macis et à la fraîcheur de la coriandre et de la sauge.

NOIX DE MUSCADE

Fairtrade & bio (35 gr) **4,85 €**

Une pincée de noix râpée réchauffera vos mets salés ou sucrés. Son parfum chaud et boisé relève les ragoûts, viandes, purées ou tourtes.

POIVRE BLANC DE MALABAR

Fairtrade & bio (50 gr) **5,40 €**

Le poivre blanc possède une saveur douce et aromatique, idéale pour assaisonner les sauces blanches, les crèmes ou les viandes blanches.

POIVRE NOIR DE MALABAR

Fairtrade & bio (50 gr) **5,10 €**

Ce poivre noir entier biologique, fort et épicé, relèvera tous les plats. Le poivre noir, plus fort que le poivre blanc, assaisonniera à merveille vos steaks et grillades.