

*Jean-Jacques Borne vous propose ses créations
de mélanges d'épices saveurs et santé uniques !!!*

MELANGE D'EPICES KAORI 香	COMPOSITION	BIENFAITS	ACCOMPAGNEMENTS
KAORI	Ail, gingembre, curcuma, poivre blanc, sel	Antioxydant, anti-inflammatoire	Risotto, soupes, courges, poissons, viandes, paella, sauces, légumes
H d' O	Gingembre, curcuma, cardamome, badiane, moutarde, sel	Renforce l'énergie, antioxydant, anti-inflammatoire	Purée pomme de terre, panais, sauces blanches, poissons, légumes verts, brioche, sablés chocolat
MAIKO	Sésame grillé, shiitake, gingembre, nori, sel, wasabi, wakamé	Cardioprotecteur, prévention des pathologies dégénératives	Soupes, volailles, choux, riz, pâtes, agneau, parmentier, sauce tempura
MEDITERRANEE	Thym, paprika, origan, ail, romarin, poivre blanc, sel	Protection cardiovasculaire	Paella, poissons grillés, tomates, viandes grillées, barbecue
ZAATHAR	Sésame, thym, sumac, shiitake, sel	Digestif, cardioprotecteur	Goulash, légumes, tajines, choux, sauces poissons, tomates
ZAARA	Curcuma, nori, cumin, coriandre graine, sel, spiruline	Antioxydant, anti-inflammatoire Digestif	Risotto, soupe miso, carottes, champignons, poissons, sauce, foie gras
THAI	Citronnelle, basilic, noix de coco, galanga, coriandre feuilles, sel, poivre noir	Antioxydant, digestif	Plats Thaï, riz, soupes, légumes verts
SHISHIMI	Chanvre, gingembre, poudre d'orange, cannelle, nori, poivre blanc, sel	Cardioprotecteur, participe à la régulation de la glycémie	Couscous, pâtes, viandes rôties, tajine, poulet, soupe miso
CLAIR OBSCUR	Poudre d'orange, curcuma, poudre de pomme, cannelle, gingembre	Amélioration du métabolisme glucidique (diabète type 2)	Tarte aux pommes, cocktails, salade fruits, cake, poissons, viandes blanches
MYNA	Persil, basilic, rose, origan, ciboulette, bleuet	Antioxydants	Salades, tomates fraîches, légumes, poissons blancs
PAIN D'EPICES	Cannelle, anis vert, gingembre, muscade, poudre d'orange, sucre	Digestif, équilibre le métabolisme glucidique	Gâteaux, sirop de fruits, punch, tartes aux pommes, cocktail, foie de volaille
YAWAGUI	Sésame grillé, Spiruline, Curcuma, Sel, Coriandre feuille, Ail	Santé et longévité. Antioxydant et anti-inflammatoires	Saveurs iodé. Légumes, volailles et poissons. Des saveurs sur un barbecue ou plancha très subtiles
KYO Rugissant	Piment de Cayenne, Curcuma, Ail, Gingembre, Cannelle, Baies roses, Sel	Tonifiant, Santé cardiovasculaire	Saveurs piquantes de tous les plats...Diminution de sel de nos mets.
TANDOORI	Curcuma, Coriandre, Fenugrec, Moutarde, Cumin, Gingembre, Girofle, Piment de Cayenne	Tonifiant, stimule l'appétit et la digestion	Saveurs exotiques. Cuisine indienne, tajine, L'élégance de la couleur des mets.
SHUBOKEN	Basilic, Romarin, Cannelle, Clou de Girofle, Sel, thym	Digestif, cardioprotecteur,	Grillades viandes et poissons. Légumes à peine sautés. Un gout de girofle TRES subtil.Salade méditerranéenne