SALON SAVEURS
DES PLAISIRS GOURMANDS

DU 29 NOVEMBRE — AU 02 DÉCEMBRE 2019

ESPACE CHAMPERRET
PARIS 17ÈME

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
MÊME LIEU
MÊME DATE

Parcours
Épices et condiments

Parfumez un dessert, sublimez une recette, aromatisez une boisson, relevez un plat, toute la gamme d'épices et condiments vous accompagne pour rehausser la saveur de vos préparations.

A LA TRUFFE DU PERIGORD
Entreprise artisanale et familiale qui perpétue la tradition culinaire de la cuisine du Périgord. Nous élaborons des produits de qualité à base d'oie et de canard certifié de notre région.

AIL ROSE DE LAUTREC
Producteur d'ail rose de Lautrec, échalotes, oignons rouges et jaunes.

BALSAMIQUE DODI DEPUIS 1891
Vinaigre balsamique Dodi depuis 1891, large gamme sans colorant ni caramel, produit venant directement d'Italie.

BIPIA PIMENT D'ESPELETTE
Au cœur du Pays Basque, Bipia élabore des sauces, des condiments et des produits apéritif à base de piment d'Espelette. Nos produits sont sans colorant ni conservateurs. Une partie de notre gamme est disponible en bio.

CASTELAS HUILE D'OLIVE FRANCE
Castelas produit de l'olive en AOP vallée des Baux de Provence et extrait l'huile de son moulin aux Baux. Grand choix d'huile d'olive (fruité vert, fruité noir, aromatique, bio), olive de table et tartinable.

EPICES MAX DAUMIN
Epicure d'or 2017 et 2018, Epicure de Bronze 2019, reconnu par la gastronomie française, les épices Max Daumin délivrent toute la richesse aromatique originelle intacte et préservée des épices. Chacune des épices est sélectionnée directement chez les producteurs.

SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS

DU 29 NOVEMBRE — AU 02 DÉCEMBRE 2019

ESPACE CHAMPERRET
PARIS 17ÈME

LA REVUE DU VIN DE FRANCE MÊME LIEU MÊME DATE

Parcours
Épices et condiments

ÉPICES THÉS TISANES SYLVANA FORTE
Épices, thés, tisanes et sels Sylvana Forte.

FAN & JICE PAYSANS CUISINIERS
Spécialistes des produits de la figue et de l'olive cultivées à la ferme : huiles d'olive, huiles d'olive préparées, condiments, chutneys, confitures, douceurs et pâtisseries, tartinables du jardin.

HOVEA OLEUM
Nous sommes producteurs récoltant de nos propres oliviers qui produisent depuis 1944. La récolte des olives se fait à la main selon une méthode ancestrale. Hovea est issue d'une première pression à froid en fruité vert (récolte précoce) et fruité mûr (récolte tardive).

LE COMPTOIR DES POIVRES
Le Comptoir des Poivres source le meilleur des poivres et épices dans le monde entier, recherche l'exclusif et l'authentique pour le partager et le sublimer. Le Comptoir des Poivres est fier d'être un épicier au sens noble du terme.

SAFRAN NORMAND
Safran Normand fait revivre la culture du safran en Normandie et propose une gamme de produits d'épicerie fine, sucrée et salée autour du safran. La précieuse épice est cultivée en agriculture biologique.

SAVEURS MODERNES
Caviar de fruits, perles de saveurs, truffe, noix de cajou, épices.

TRUFFES D'ALBA ET HUILE BIO
Produits à la truffe noire et blanche d'Alba. Huile d'olive extra vierge biologique. Risottos prêts à cuire. Depuis 1948, famille Fausone, Italie.

Exposants inscrits au 03/09/2019