

EPICES & AROMATES	COMPOSITION & UTILISATION
AIL ET FINES HERBES	Composition complète composée d'ail, de fines herbes (ciboulette en majorité et un peu de persil), et de poivre. Produit avec sel S'utilise en enrobage sur fromage frais (vache ou chèvre). Ce mélange peut être également incorporé au fromage frais à raison de 20 à 30 g/kg.
PEMPA SAVEUR ET COULEUR.	Délicieux mélange de poivron rouge, d'échalote, de graines de moutarde, de poivre et d'ail qui apporte saveur et couleur à vos fromages. Composition sans sel S'utilise en enrobage sur fromage frais (vache ou chèvre). Ce mélange peut être également incorporé au fromage frais à raison de 25 à 30 g/kg.
SALAPEMPA SAVEUR ET COULEUR	Idée originale pour faire avec du fromage frais une préparation d'un bel orange saumoné. Ses saveurs séduiront aussi bien à l'apéritif qu'au moment du fromage. Composé de poivron rouge, d'échalote, de graines de moutarde, de poivre, d'ail, de paprika et de sel. Préparation avec sel En mélange au fromage : dosage recommandé de 35 à 40 g par kg de fromage. A préparer au minimum la veille pour que le fromage s'imprègne des parfums et arômes de "Salapempa". S'utilise également en surface pour enrober le fromage.
SAVEUR INDIENNE	Composition originale aux notes de curry et de menthe avec la couleur et le croquant de la graine de pavot. Les couleurs de ce produits vont du jaune (curry) au bleu foncé (graines de pavot). Composition avec sel S'utilise en enrobage sur fromage frais, égoutté salé (vache ou chèvre). Peut être incorporé au fromage à raison de 20 à 25 g/kg.
SAVEUR MEXICAINE	Couleurs et parfums des poivrons rouge et vert, de l'oignon, de l'ail, de la graine de Sésame, du carvi, du fenouil, du paprika avec une pointe de piment....saveur salée légèrement sucrée et relevée...Contient un peu de chapelure. Produit sans sel S'utilise en enrobage sur fromage frais, égoutté salé (vache ou chèvre). Peut être incorporé au fromage à raison de 20 à 25 g/kg.
SAVEUR PROVENÇALE	Savoureuse composition typée provençale à dominante de basilic, marjolaine et herbes de Provence. Les fleurs de lavandin et graines d'anis vert apportent un goût original et caractéristique du Midi. Produit sans sel. S'utilise en enrobage sur fromage frais, égoutté salé (vache ou chèvre). "Saveur Provençale" est particulièrement conseillée pour les chèvres chauds. Peut être également incorporée au fromage à raison de 20 à 25 g/kg.
DUO DEGRAINES DE MOUTARDE	Mélange simple et harmonieux de graines de moutarde jaunes et noires. S'utilise en enrobage sur fromage frais, égoutté salé (vache ou chèvre). Laisser quelques jours le fromage au repos pour une bonne diffusion des saveurs.
DUO DEPOIVRONS	Mélange simple et harmonieux de copeaux de poivrons verts et rouges. S'utilise en enrobage sur fromage frais, égoutté salé (vache ou chèvre). Bien laisser le poivron reprendre de l'humidité, pour des saveurs et couleurs plus soutenues.
SAVEURS DU JARDIN	Composition champêtre élaborée à partir d'aromates et de légumes fréquemment trouvés dans nos jardins : échalote, oignon, ail, tomate, persil, ciboulette tubulaire, estragon. Des graines de céleri et une pointe de poivre permettent d'apporter du relief à ce mélange. Produit sans sel. S'utilise en enrobage sur fromage frais, égoutté salé (vache ou chèvre). Peut être également incorporée au fromage à raison de 20 à 25 g/kg.
SAVEUR ALSACIENNE	Composition à base d'oignon et d'extrait naturel de fumée qui vous surprendra par son goût unique et qui ne sera pas sans vous rappeler la fameuse "Flamenküch" alsacienne. Produit légèrement salé. S'utilise en enrobage sur fromage frais, égoutté salé (vache ou chèvre). Peut être également incorporée au fromage à raison de 15 à 20 g/kg.
SAVEUR ORIENTALE	Composition aux couleurs automnales et aux saveurs orientales. Oignon et poivron apportent un contraste de couleurs; origan, herbes de Provence et cumin amènent le goût typé. Les différents piments présents relèvent son goût. Produit sans sel. S'utilise en enrobage sur fromage frais, égoutté salé (vache ou chèvre). Peut être également incorporée au fromage à raison de 20 à 25 g/kg.
SAVEUR DES BAMBINS	Composition spécialement créée pour les enfants. Cette composition est attrayante par ses couleurs vives (le bleu des graines de pavot, le rouge et l'orange de la tomate, le doré des sésame et le mauve de l'échalote). L'échalote apporte une note sucrée au mélange et la tomate, une note acidulée. Produit sans sel S'utilise en enrobage sur fromage frais, égoutté salé (vache ou chèvre). Peut être également incorporée au fromage à raison de 20 à 25 g/kg.

ÉPICES & AROMATES	COMPOSITION & UTILISATION
SAVEUR ITALIENNE	Composition multicolore au goût proche de celui de la pizza. Ce mélange donnera à vos fromages un parfum d'Italie. La plupart des ingrédients sont ceux retrouvés dans une pizza: poivron, tomate, origan, oignon, poivre, et même l'olive noire. Produit sans sel S'utilise en enrobage sur fromage frais, égoutté salé (vache ou chèvre). Peut être également incorporée au fromage à raison de 20 à 25 g/kg.
SAVEUR DE NOËL	Composition spécialement créée pour les fêtes de Noël. Son goût rappelle celui des épices pour le vin chaud et le pain d'épices. De couleur marron, avec des incrustations de noisettes et de graines de sésame, ce mélange s'utilise préférentiellement en enrobage sur des fromages en forme de bûchettes. S'utilise en enrobage sur fromage frais, égoutté salé (vache ou chèvre). Peut être également incorporée au fromage à raison de 20 à 25 g/kg.
MÉLANGE BRUSCHETTA	Composition très typée méditerranéenne, avec notamment tomate, origan, basilic et poivron rouge. La tomate se présente sous forme de gros flocons (crunchies) et apportera en plus du goût un visuel très intéressant pour vos fromages. Produit sans sel. S'utilise en enrobage sur fromage frais, égoutté salé (vache ou chèvre).
MÉLANGE OIGNON	Composition très originale à base principalement d'oignon, ail et paprika. L'oignon teinté en orange à l'aide d'oléorésine de paprika, ce qui donne sa couleur si surprenante au mélange. Gingembre et raifort relèvent le tout. Produit légèrement salé. S'utilise en enrobage sur fromage frais, égoutté salé (vache ou chèvre). Peut être également incorporée au fromage à raison de 20 à 25 g/kg.
HERBES PIQUANTES	Composition à base d'ail, d'oignon et de persil. La partie piquante est apportée par l'ail et relevée par le poivre et le curry. Produit sans sel. S'utilise en enrobage sur fromage frais, égoutté salé (vache ou chèvre). Peut être également incorporée au fromage à raison de 20 à 25 g/kg.
SAVEUR GRECQUE	Composition à base principalement d'oignon, poivron ail et persil en morceaux. Une partie en poudre (à base de lactose) amène une note aromatique particulière. Produit salé. S'utilise en enrobage sur fromage frais, égoutté salé (vache ou chèvre). Peut être également incorporée au fromage à raison de 20 à 25 g/kg.
LA POTAGÈRE	Composition simple, colorée et savoureuse à base de carotte, poireau, échalote et oignon. Produit sans sel. S'utilise en enrobage sur fromage frais, égoutté salé (vache ou chèvre). Peut être également incorporée au fromage à raison de 20 à 25 g/kg.
POIVRES 4 SAISONS CONCASSÉS	Composition de poivres (noir, blanc et vert) légèrement teintés d'orange avec du paprika. Produit sans sel. S'utilise en enrobage sur fromage frais, égoutté salé (vache ou chèvre). Peut être également incorporée au fromage à raison de 20 à 25 g/kg.
SAVEUR D'AUTOMNE	Composition à base d'oignon et de champignon (bolets). Le Poireau et le persil apportent un peu de verdure au mélange légèrement relevé avec une pointe d'ail et un soupçon de poivre. Produit sans sel. S'utilise en enrobage sur fromage frais, égoutté salé (vache ou chèvre). Peut être également incorporée au fromage à raison de 20 à 25 g/kg.
DUO D'OLIVES	Mélange simple et harmonieux d'olives noires et vertes. S'utilise en enrobage sur fromages frais, égoutté salé (vache ou chèvre). Laisser le fromage au repos quelques jours pour une bonne diffusion des saveurs.
SAVEUR THAÏLANDAISE	Composition très piquante à base principalement de poivronset de piments mélangés à des épices assez exotiques (gingembre, cardamome, coriandre...). Une fois réhydraté sur le fromage, le mélange prend un aspect multicolore. S'utilise en enrobage sur fromage frais, égoutté salé (vache ou chèvre). Peut être également incorporée au fromage à raison de 20 à 25 g/kg.
SAVEUR POIVRE VERT / CITRON	Composition très aromatique principalement dû au poivre vert et à l'huile essentielle de citron. L'huile essentielle est déposée sur un support lactose, et une pointe de curcuma apporte la couleur jaune au mélange. Le poivre vert apporte les marquants. S'utilise en enrobage sur fromage frais, égoutté salé (vache ou chèvre). Peut être également incorporée au fromage à raison de 20 à 25 g/kg.