

wurm  
△  
esprit des alpes



## LES ÉPICES ET LES GRAINES

### **Le vent se lève**

*Arômes d'agrumes puis de menthol, une certaine amertume en bouche*  
Persistant, en très petite quantité sur du poisson, salade de pommes de terre, choux, viande blanche, blanquette...

### **Poivre des Alpes**

*Arômes frais et fruités, saveur acidulée, pointe épicée*  
Œufs, viandes rouges, truite, gibier, porc sauté, purées de légumes, salades de fruits frais...

### **Curry du Dauphiné**

*Arôme mentholé, saveur douce*  
Légumes cuits, riz, ragoûts, tajines, couscous, viandes blanches en sauce, carottes râpées, choucroute...

### **Graines sauvages**

*Arômes frais de menthol et d'anis*  
Ratatouille, poissons, tajines, porc et charcuterie, veau, agneau, reblochon, munster, fromages frais au lait cru, tartiflette, pomme de terre écrasée...

### **Été indien à ajouter 5 mn avant la fin de cuisson**

*Arômes puissants, boisés, mûres sauvages, gibier, amertume en bouche*  
Courgettes, veloutés, bourguignon à snacker en fin de cuisson roulé dans les épices et enrobé de miel de châtaignier !!

### **Maquis corse**

*Parfum d'anis et de résine, saveur astringente*  
Poissons de mer et d'eau douce, se colore en violet au contact de l'eau.

### **Piments en poudre**

*Mélange harmonieux de piments doux et forts*  
Huile, pâtes, clafoutis, tomates, chocolat, couscous, tajines...

*Nous recommandons d'ajouter ces épices en fin de cuisson pour ne pas altérer leur saveur.*

wurm  
△  
esprit des alpes



## LES ÉPICES ET LES GRAINES

### **Le vent se lève**

*Arômes d'agrumes puis de menthol, une certaine amertume en bouche*  
Persistant, en très petite quantité sur du poisson, salade de pommes de terre, choux, viande blanche, blanquette...

### **Poivre des Alpes**

*Arômes frais et fruités, saveur acidulée, pointe épicée*  
Œufs, viandes rouges, truite, gibier, porc sauté, purées de légumes, salades de fruits frais...

### **Curry du Dauphiné**

*Arôme mentholé, saveur douce*  
Légumes cuits, riz, ragoûts, tajines, couscous, viandes blanches en sauce, carottes râpées, choucroute...

### **Graines sauvages**

*Arômes frais de menthol et d'anis*  
Ratatouille, poissons, tajines, porc et charcuterie, veau, agneau, reblochon, munster, fromages frais au lait cru, tartiflette, pomme de terre écrasée...

### **Été indien à ajouter 5 mn avant la fin de cuisson**

*Arômes puissants, boisés, mûres sauvages, gibier, amertume en bouche*  
Courgettes, veloutés, bourguignon à snacker en fin de cuisson roulé dans les épices et enrobé de miel de châtaignier !!

### **Maquis corse**

*Parfum d'anis et de résine, saveur astringente*  
Poissons de mer et d'eau douce, se colore en violet au contact de l'eau.

### **Piments en poudre**

*Mélange harmonieux de piments doux et forts*  
Huile, pâtes, clafoutis, tomates, chocolat, couscous, tajines...

*Nous recommandons d'ajouter ces épices en fin de cuisson pour ne pas altérer leur saveur.*

wurm  
△  
esprit des alpes



## LES ÉPICES ET LES GRAINES

### **Le vent se lève**

*Arômes d'agrumes puis de menthol, une certaine amertume en bouche*  
Persistant, en très petite quantité sur du poisson, salade de pommes de terre, choux, viande blanche, blanquette...

### **Poivre des Alpes**

*Arômes frais et fruités, saveur acidulée, pointe épicée*  
Œufs, viandes rouges, truite, gibier, porc sauté, purées de légumes, salades de fruits frais...

### **Curry du Dauphiné**

*Arôme mentholé, saveur douce*  
Légumes cuits, riz, ragoûts, tajines, couscous, viandes blanches en sauce, carottes râpées choucroute...s

### **Graines sauvages**

*Arômes frais de menthol et d'anis*  
Ratatouille, poissons, tajines, porc et charcuterie, veau, agneau, reblochon, munster, fromages frais au lait cru, tartiflette, pomme de terre écrasée...

### **Été indien à ajouter 5 mn avant la fin de cuisson**

*Arômes puissants, boisés, mûres sauvages, gibier, amertume en bouche*  
Courgettes, veloutés, bourguignon à snacker en fin de cuisson roulé dans les épices et enrobé de miel de châtaignier !!

### **Maquis corse**

*Parfum d'anis et de résine, saveur astringente*  
Poissons de mer et d'eau douce, se colore en violet au contact de l'eau.

### **Piments en poudre**

*Mélange harmonieux de piments doux et forts*  
Huile, pâtes, clafoutis, tomates, chocolat, couscous, tajines...

*Nous recommandons d'ajouter ces épices en fin de cuisson pour ne pas altérer leur saveur.*

wurm  
△  
esprit des alpes



## HERBES ET AROMATES

### **Herbes sauvages**

*Arôme persistant de feuille verte aillée et iodée, note de concombre, riche en fer, calcium et protéines*

Salades, vinaigrette, pâte à tarte, crudités, gratins, poissons, fromages frais...

### **Herbes des jardins**

*Arôme floral et d'agrumes, note poivrée*

Pot-au-feu, légumes, pizza, tomates, champignons, grillades...

### **Fleurs fines**

*Arôme aillé, saveur citronnée, pointe d'amertume*

Crudités, légumes poêlés, veau, porc, marinades, chèvre frais

## LES CONDIMENTS

### **Gros sel :** *(sel de cuisson)*

- à l'ail des ours et origan
- au fenouil des Alpes et serpolet

**Sel du vigneron :** *gros sel macéré dans du vin nature, origan et ciboulette sauvage.*

S'utilise en cuisson ou en sel de table pour viande et poisson

### **Fleur de sel aux fleurs sauvages**

*Sel de table aux arômes d'ail et de curry*

### **Fleur de sel au fenouil et crapaudine des Alpes**

*Sel de table aux arômes anisés, notes de génépi et de pistache*

### **Fleur de sel au piment et rosier sauvage**

*Sel de table aux arômes fruités, saveur relevée*

*Nous recommandons de très peu assaisonner vos plats pendant la cuisson pour une utilisation optimale du sel de table.*

wurm  
△  
esprit des alpes



## HERBES ET AROMATES

### **Herbes sauvages**

*Arôme persistant de feuille verte aillée et iodée, note de concombre, riche en fer, calcium et protéines*

Salades, vinaigrette, pâte à tarte, crudités, gratins, poissons, fromages frais...

### **Herbes des jardins**

*Arôme floral et d'agrumes, note poivrée*

Pot-au-feu, légumes, pizza, tomates, champignons, grillades...

### **Fleurs fines**

*Arôme aillé, saveur citronnée, pointe d'amertume*

Crudités, légumes poêlés, veau, porc, marinades, chèvre frais

## LES CONDIMENTS

### **Gros sel :** *(sel de cuisson)*

- à l'ail des ours et origan
- au fenouil des Alpes et serpolet

**Sel du vigneron :** *gros sel macéré dans du vin nature, origan et ciboulette sauvage.*

S'utilise en cuisson ou en sel de table pour viande et poisson

### **Fleur de sel aux fleurs sauvages**

*Sel de table aux arômes d'ail et de curry*

### **Fleur de sel au fenouil et crapaudine des Alpes**

*Sel de table aux arômes anisés, notes de génépi et de pistache*

### **Fleur de sel au piment et rosier sauvage**

*Sel de table aux arômes fruités, saveur relevée*

*Nous recommandons de très peu assaisonner vos plats pendant la cuisson pour une utilisation optimale du sel de table.*

wurm  
△  
esprit des alpes



## HERBES ET AROMATES

### **Herbes sauvages**

*Arôme persistant de feuille verte aillée et iodée, note de concombre, riche en fer, calcium et protéines*

Salades, vinaigrette, pâte à tarte, crudités, gratins, poissons, fromages frais...

### **Herbes des jardins**

*Arôme floral et d'agrumes, note poivrée*

Pot-au-feu, légumes, pizza, tomates, champignons, grillades...

### **Fleurs fines**

*Arôme aillé, saveur citronnée, pointe d'amertume*

Crudités, légumes poêlés, veau, porc, marinades, chèvre frais

## LES CONDIMENTS

### **Gros sel :** *(sel de cuisson)*

- à l'ail des ours et origan
- au fenouil des Alpes et serpolet

**Sel du vigneron :** *gros sel macéré dans du vin nature, origan et ciboulette sauvage.*

S'utilise en cuisson ou en sel de table pour viande et poisson

### **Fleur de sel aux fleurs sauvages**

*Sel de table aux arômes d'ail et de curry*

### **Fleur de sel au fenouil et crapaudine des Alpes**

*Sel de table aux arômes anisés, notes de génépi et de pistache*

### **Fleur de sel au piment et rosier sauvage**

*Sel de table aux arômes fruités, saveur relevée*

*Nous recommandons de très peu assaisonner vos plats pendant la cuisson pour une utilisation optimale du sel de table.*