



Découvrez la gamme Délice et Sens avec ses 9 compositions culinaires et son livre de recettes originales.

Un livre de plus de 110 pages accompagne la gamme afin de vous guider dans vos réalisations culinaires; l'objectif étant par la suite d'utiliser ces complexes en laissant libre cours à votre intuition.



FRESH

COMPOSITION FRESH

Sirop de Cannes
Mélange des huiles essentielles suivantes:
Menthe poivrée / Menthe verte / Menthe pouliot

Tous les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique et sont certifiés Bio.

Un monde de fraîcheur pour vos cocktails et pâtisseries. Trois menthes différentes pour dynamiser vos desserts et coupes glacées



TEA-TIME

COMPOSITION TEA TIME

Sirop de Cannes
Mélange des huiles essentielles suivantes:
Bergamote / Cardamome / Néroli

Tous les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique et sont certifiés Bio.

Originale association entre le calme et l'éclat dans ce complexe qui reprend le parfum de la fleur d'oranger et de la bergamote savamment accompagné d'une touche de cardamome. Pour des desserts hors du temps!



PASSION

COMPOSITION PASSION

Sirop de Cannes
Mélange des huiles essentielles suivantes:
Bois de rose / Amande amère / Ylang ylang

Tous les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique et sont certifiés Bio.

Vous allez être totalement envoûté par la composition Passion. Ces notes de fleurs et d'amande sublimeront tous vos desserts. Un véritable appel au voyage des saveurs.



DÉLICE

COMPOSITION DÉLICE

Sirop de Cannes
Mélange des huiles essentielles suivantes:
Orange douce / Cannelle écorce / Anis / Gingembre
Muscade / Girofle

Tous les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique et sont certifiés Bio.

Cette composition porte merveilleusement son nom. Celle-ci transformera subtilement vos desserts et cocktails. Le mélange des épices et des zestes d'orange vous transportera dans l'atmosphère parfumée des marchés de Noël, du pain d'épices et des vins chauds.

Délice & Sens
Huiles essentielles culinaires

*Sublimer les saveurs.
Bienvenue dans un nouveau monde de cuisine créative.*



HUILES ESSENTIELLES CULINAIRES

Sublimer les saveurs

REMPLEZ DE MANIÈRE ORIGINALE VOS MÉLANGES D'ÉPICES ET AUTRES HERBES AROMATIQUES.

5 compositions pour les plats salés

4 compositions pour les desserts, pâtisseries et cocktails

Ces compositions sont associées soit à du sirop de canne (cocktails et pâtisserie) soit à de l'huile de tournesol (plats salés).

L'association des huiles essentielles à du sirop de canne ou de l'huile de tournesol permet de maîtriser la puissance aromatique des mélanges et de réussir vos plats à tous les coups, même si par mégarde, vous en versiez quelques gouttes en trop.

Le flacon de 10 ml (300 gouttes) suffit à la réalisation d'environ 30 plats.

Ces compositions vous permettront de découvrir des saveurs encore inexplorés.

ALLIER PLAISIR GUSTATIF ET BIEN-ÊTRE, VOILÀ TOUT CE QUE NOUS VOUS SOUHAITONS EN UTILISANT CES MÉLANGES D'HUILES ESSENTIELLES.

Bienvenue dans un nouveau monde de cuisine créative.

A vos fourneaux !

Fabricant et distributeur suisse: Aromasan Sarl
Rte de Montheron 8b
CH- 1053 Cugy

Distributeur pour la France: Cook'in
www.cook-in.fr
www.delicetsens.fr



ANISÉ

COMPOSITION ANISÉ

Huile végétale de tournesol
Mélange des huiles essentielles suivantes:
Aneth plante entière / Anis étoilé / Anis vert / Fenouil

Tous les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique et sont certifiés Bio.

Cocktail de plantes aromatiques basiques en cuisine, cette composition s'adapte à pratiquement à tous les plats. Que ce soit pour la viande, la volaille, le poisson, les crustacés ou les légumes la composition Anisé apportera une touche de fraîcheur et de subtilité.

ZEST

COMPOSITION ZEST

Huile végétale de tournesol
Mélange des essences suivantes:
Citron jaune / Mandarine / Pamplemousse / Orange amère

Tous les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique et sont certifiés Bio.

La fraîcheur de ce mélange d'agrumes permet de rendre un plat irrésistible alliant la finesse des essences à la vitalité de ces fruits. Idéal pour les marinades, les poissons, les tartares, carpaccio, les terrines et les sauces froides

GARRIGUE

COMPOSITION GARRIGUE

Huile végétale de tournesol
Mélange des huiles essentielles suivantes:
Thym / Romarin / Serpolet / Laurier / Marjolaine

Tous les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique et sont certifiés Bio.

Que ce soit pour des sauces (vinaigrette, béarnaise, mouseline, tartare), pour des potages aux légumes, pour des quiches de légumes, n'importe quel type d'omelette, pour des marinades pour de brochettes de poissons, de homard grillé ou de langouste, le complexe Garrigue parfume de manière naturelle et exotique les plats les plus variés.

SHÉHÉRAZADE

COMPOSITION SHÉHÉRAZADE

Huile végétale de tournesol
Mélange des huiles essentielles suivantes:
Muscade / Cannelle écorce / Cardamome / Menthe verte
Lavande officinale / Girofle / Gingembre

Tous les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique et sont certifiés Bio.

Que ce soit pour des sauces (vinaigrette, béarnaise, mouseline, tartare), pour des potages aux légumes, pour des quiches de légumes, n'importe quel type d'omelette, pour des marinades pour de brochettes de poissons, de homard grillé ou de langouste, le complexe Shéhérazade parfume de manière naturelle et exotique les plats les plus variés.

BOMBAY

COMPOSITION BOMBAY

Huile végétale de tournesol
Mélange des huiles essentielles suivantes:
Cumin / Coriandre / Curcuma / Poivre noir

Tous les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique et sont certifiés Bio.

Quelques gouttes qui vous entraineront dans l'univers de la cuisine indienne. La puissance des huiles essentielles de cumin, de coriandre, de curcuma et de poivre noir donnera à vos plats un goût typique et exotique. La majorité des recettes peuvent être assaisonnées par cette composition en fonction de vos affinités pour la cuisine épicée.