

NOUVEAUTÉ

Epices gourmet

Diversifiez votre offre en proposant des épices haut de gamme à vos clients. Nous vous proposons une sélection de 12 produits qui trouveront leur place dans la cuisine de vos clients



Les épices et mélanges sont présentés dans d'élégantes boîtes blanches en métal achetables par 6, ou dans le pack «starter 12» contenant 6 x 12 épices, 12 testeurs et un présentoir.



Les accords épices-fromages



Raclette



Piment Chipotle



Camembert



Mélange 5 baies



Chèvre frais



Mélange Zaatar



Comté



Crunchy Curry

Gamme et tarif

Nos épices sont vendues par carton de 6

Nom	Description produit	Poids	Prix unitaire € HT	prix de vente conseillé
Melange 5 baies	5 poivres et baies très aromatiques apportant un bouquet de saveurs tout en finesse. Recommandation : Camembert roti	70g	8,20	11,5
Poivre vert de Kerala bio	Ce poivre vert possède une saveur douce et fleurie. Il apporte de la fraîcheur et des notes de menthe poivrée. Recommandation : Abondance	40g	8,09	11,35
Poivre noir fumé au bois de hêtre bio	Le bois de hêtre apporte de manière entièrement naturelle de subtiles saveurs boisées et fumées. Recommandation : Beurre	60g	8,74	12,25
Paprika de Murcia bio	Ce paprika AOP est caractérisé par une belle couleur rouge profond et une saveur marquée. Recommandation : Tomme de brebis	80g	7,78	10,9
Cumin bio	Le cumin apporte ses notes chaudes et légèrement amères relevant fromages, pains, purées et viandes. Recommandation : Munster	40g	6,85	9,6
Passion Thai	Direction la Thaïlande avec cet assemblage idéal pour apporter une signature originale et exotique ! Recommandation : Billes de fromage frais	60g	6,63	9,3
Crunchy Curry	Apportez du croquant et des notes de noisette grillée, d'amande et de curry doux toasté en finition. Recommandation : Comté	70g	8,20	11,5
Persillade de France	Un assemblage d'ingrédients 100% origine France : ail, persil, échalote, oignon et huile de tournesol. Recommandation : Fromage blanc	50g	7,74	10,85
Mélange Zaatar	Faites voyager vos convives grâce à ce mélange traditionnel du Moyen-Orient ! Recommandation : Chèvre frais	40g	6,35	8,9
Esprit Pesto	Une alternative gourmande au pesto traditionnel qui conjugue basilic et graines de courge concassées. Recommandation : Burrata	50g	8,42	11,8
Week end à Rome bio	Direction l'Italie avec cet assaisonnement à base de tomate, oignon, basilic et sarriette ! Recommandation : Feta	50g	6,70	9,4
Piment chipotle	Piment fort séché et fumé aux saveurs sucrées de noix, noisettes et cacao le rendant très gourmand et profond. Recommandation : Raclette	60g	8,52	11,95
Pack "starter 12"	Pack de 12 x 6 épices (72 boîtes) + 12 testeurs remplis + un display pour présentation en magasin		659,00	

SOGEBUL

Poligny - 03 84 73 78 20
contact@sogebul.fr
Ste Maure de Touraine - 02 47 27 68 25
contact@sogebul-ouest.fr

Les accords épices-fromages



Raclette

+



Piment Chipotle



Comté

+



Crunchy Curry



Camembert

+



Mélange 5 baies



Burrata

+



Esprit Pesto



Chèvre frais

+



Mélange Zaatar



Beurre

+



Poivre noir fumé
au bois de hêtre



Abondance

+



Poivre vert de Kerala



Munster

+



Cumin



Feta

+



Week end à Rome



Tomme de brebis

+



Paprika de Murcia



Billes de
fromage frais

+



Passion Thai



Fromage blanc

+



Persillade
de France