

. ESTD 2016 .

SOUL&PICE

Taste That Matters

Pour un Noël épicé: Nos collections cadeaux



Notre différence

Les épices sont l'âme de ce que nous mangeons et subliment nos plats. Leur arôme et intensité sont déterminés par leur origine et la manière dont elles sont cultivées. Nous soutenons des petits producteurs qui utilisent les meilleures variétés afin de cultiver des épices bio d'une qualité unique. Nous partageons nos profits avec nos producteurs pour leur assurer un avenir meilleur.



100% Bio: Une qualité qui se ressent

Nous suivons strictement les règles de l'agriculture biologique et privilégions les variétés traditionnelles au goût plus intense. Nous ne tolérons aucune trace de pesticides, OGM ou de produits chimiques dans nos épices.



100% Equitable

Notre devise: le bon goût pour une bonne cause. Un produit de bonne qualité nécessite beaucoup de patience. Cela exige en premier lieu des agriculteurs satisfaits. C'est pourquoi SoulSpice paye des prix équitables et reverse 50% de ses profits aux communautés locales.



100% Respectueux de l'environnement

Nous voulons aller au-delà de l'agriculture biologique et nous formons nos producteurs à l'agriculture biodynamique et préservons activement la biodiversité. Cela nous permet de garantir des sols fertiles où les épices pourront continuer d'être cultivées par les générations futures.



Notre design

Nous avons développé un design unique, qui reflète la qualité et la valeur de nos épices, avec des motifs dessinés à la main. Le résultat: des verrines d'épices qui invitent au voyage, la découverte, et bien sûr, à la cuisine. Elles préservent aussi le goût de nos épices, et sont recyclables.



&

100% BIO & FAIRTRADE

· WINTERZAUBER ·

GLÜHWEIN

GEWÜRZMISCHUNG

Taste That Matters

Les petites collections



Le set oriental

2 mélanges d'épices classiques du moyen-orient, développés par Pascal Haag, spécialiste de la cuisine végétarienne.

Contenu (BIO):

1 x Dukkah – verrine de 120 ml,
1 x Parfum d'orient – verrine 120 ml
Carte postale avec recette

17,90 EUR / 23,00 CHF



Le set Marrakech

2 épices emblématiques de la cuisine marocaine, qui parfumeront vos couscous, tajines et plats de riz.

Contenu (BIO):

1 x Ras el Hanout – verrine de 120 ml
1 x Harissa – verrine de 120 ml
Carte postale avec recette

17,90 EUR / 23,00 CHF



Le set pour steak

L'association parfaite pour la pièce maîtresse de toute grillade: de la fine fleur de sel de Guérande, et un mélange de 3 poivres concassés.

Contenu (BIO):

1 x Poivre pour steak – verrine de 120 ml
1 x Fleur de Sel de Guérande – verrine de 120 ml
Carte postale avec recette

16,10 EUR / 21,00 CHF

Les grandes collections



La collection végétarienne

Pascal Haag est un chef suisse, spécialiste de la cuisine végétarienne et auteur du livre „Leaf to Root.“ Il expérimente beaucoup avec les épices pour obtenir de nouvelles saveurs. Il a développé 5 mélanges exceptionnels pour SoulSpice.

Contenu (BIO):

Green Umami, Dukkah, Soul Salad, Parfum d'Orient, Café de Paris, cartes postales avec recettes.

42,50 EUR / 50 CHF



La collection BBQ

5 rubs qui transformeront vos barbecues en une expérience sensorielle nouvelle. 4 mélanges pour tout type de viande: boeuf, porc, poulet, poisson et un mélange pour légumes.

Contenu (BIO):

Classic Louisiana – rub épicé, Black Kansas – rub poivré pour boeuf, Magic Montana pour la viande blanche, Wild Alaska pour poisson et Veggie California pour les légumes.

40 EUR / 48 CHF



La collection orientale

Cette collection vous transportera immédiatement dans les souks animés de Marrakech ou du Caire. 5 mélanges d'épices colorés et raffinés aux arômes orientaux.

Contenu (BIO):

Dukkah, Épices pour café, Parfum d'Orient, Harissa, Ras el Hanout, cartes postales avec recettes

41,70 EUR / 50 CHF

Les collections merveilleuses



La collection SoulSpice

6 épices qui raviront les fins connaisseurs: café de paris pour refaire chez soi le fameux beurre aux herbes, ras el hanout parfait pour tous vos plats orientaux, le curry à la mangue fruité et le green umami, qui sublimeront vos légumes. La fleur de muscade et la cannelle de Ceylan complètent cette collection raffinée.

Contenu (BIO):

Café de Paris, Cannelle, Sweet Kashmir, Ras el Hanout, Macis, Green Umami, cartes postales avec recettes

45 EUR / 55 CHF



La collection curry

6 curry et masalas indiens, avec leur cartes de recettes assorties. La collection parfaite pour tous les adeptes de la cuisine indienne.

Contenu (BIO):

Spicy Bombay, Mild Malabar, Sweet Kashmir, Garam Masala, Tandoori Masala, Biryani Masala, cartes postales avec recettes

48,70 EUR / 60 CHF



La collection indienne

Trois mélanges de curry, aussi variés que la cuisine indienne: épicé, fruité et une version classique. Ils sont accompagnés de trois épices emblématiques de l'Inde: poivre noir, piment et curcuma.

Contenu (BIO):

Spicy Bombay, Mild Malabar, Sweet Kashmir, Poivre noir de la forêt vierge, Piment, Curcuma, cartes postales avec recettes.

42,90 EUR / 55 CHF

Les collections merveilleuses



La collection classique

La compilation de tous les classiques pour les fervents de cuisine: Fleur de Sel, poivre noir, paprika doux, curry doux, noix de muscade, piment.

Contenu (BIO):

Fleur de Sel, Poivre noir de la forêt vierge, Mild Malabar, paprika doux, piments (entiers) (mild), noix de muscade, cartes avec recettes.

38,20 EUR / 48 CHF



La collection poivrée

À chaque plat son poivre: un poivre blanc épicé, un vert plus doux, le noir aromatique avec un léger goût citronné et le tellicherry intense. Les piments birds eye et l'indispensable poivre de Jamaïque complètent cette collection.

Contenu (BIO):

Poivre noir, Poivre vert, Poivre blanc, Poivre tellicherry, Poivre de la Jamaïque, Piment, cartes postales avec recettes

39,60 EUR / 49 CHF



La collection sucrée

Un assortiment de tous les grands classiques pour la pâtisserie et les desserts, également parfait pour les smoothies, muesli ou autres boissons. Notre astuce: transformez votre mousse au chocolat en y ajoutant de la cannelle ou de la cardamome.

Contenu (BIO):

Sucre de coco, Sucre vanillé, Épices pour spéculoos, Pain d'épices, Cannelle de ceylan, Cardamome, cartes postales avec recettes.

42 EUR / 55 CHF

Les collections de Noël



La collection de Noël

Un assortiment d'épices pour les fêtes: épices pour spéculoos et pain d'épices, sucre vanillé et cannelle – pour épicer vos pâtisseries de Noël. Deux mélanges pour thé chai et vin chaud réchaufferont vos jours glacés d'hiver.

Contenu (BIO):

Sucre vanillé, Epices pour spéculoos, Pain d'épices, Epices pour vin chaud, Epices pour thé chai, Cannelle de ceylan. Cartes postales avec recettes.

47,20 EUR / 60 CHF



La collection thé chai

Un assam sélectionné pour son arôme de malt savoureux, avec une fine note de cacao qui se marie parfaitement avec nos épices pour thé chai et notre sucre de fleur de coco au goût légèrement caramélisé.

Contenu (BIO):

Thé Assam (75 g), Epices pour thé chai, Sucre de fleur de coco.

23 EUR / 32 CHF

Commandez dès maintenant

Nous vous conseillons avec plaisir sur les combinaisons d'épices parfaites pour ravir vos employés, clients, amis ou familles. Nous pouvons créer des collections personnalisées, et pouvons ajouter un logo/message personnalisé à partir d'un certain volume. Contactez nous dès aujourd'hui sur info@soul-spice.com pour plus d'informations sur nos conditions spéciales!

PROJET SOUTENU:

Épices bio et équitable au Sri Lanka

Nous nous préoccupons de nos partenaires, même quand ils sont à des milliers de kilomètres. Nous souhaitons associer les petits producteurs à notre succès. Nous nous sommes par conséquent engagés à leur payer un prix équitable, mais également à leur reverser 50% de nos profits. En 2018, nous avons choisi notre nouveau projet au Sri Lanka comme bénéficiaire de la moitié des profits issus de nos ventes de Noël. Nous participons à la création d'une nouvelle coopé-rative bio et équitable, en partenariat avec les agences de développement allemande et italienne. Notre organisation partenaire travaille déjà avec 500 petits producteurs, que nous formons à la culture d'épices de qualité, tel que le poivre, la cannelle de Ceylan, la noix de muscade et le piment. Nous les aidons à obtenir les certifications bio et fairtrade, à cultiver des variétés traditionnelles en utilisant des méthodes de cultures traditionnelles. Notre objectif est de leur assurer un revenu plus élevé et garanti, synonyme d'un avenir meilleur.





NOS ORIGINES

Main dans la main avec les producteurs

Nous savons précisément où et par qui nos épices sont cultivées et nous soutenons nos producteurs sur place. En partenariat avec nos coopératives de petits producteurs, nous nous assurons que le travail soit rémunéré de manière équitable et que les épices soient produites dans le respect des standards bio.



Et parce que nous voulons faire plus que ´seulement´ payer des prix équitables, nous nous sommes engagés à reverser la moitié de nos profits aux communautés de producteurs et leurs familles (et de partager ainsi la valeur créée à la fin de la chaîne de production).



Ensemble pour le bon goût et
la transparence!

Soutenez une nouvelle forme d'entrepre-
neurial qui crée de la valeur pour tous:
les petits producteurs d'épices, les coopératives,
les revendeurs et les consommateurs.

CONTACT
info@soul-spice.com