

L'Hérberie

Louise Dalle
6 rue De La Vicogne, Le Valheureux,
80750 Candas
834 754 509 00018
FR 868 347 545 09
0647746988



Productrice de plantes
aromatiques et
médicinales bio en
Picardie depuis 2018

Aromates cuisine, plantes simples

Agastache	Délicat goût anisé, pouvant servir à la réalisation de crèmes, salades de fruits et autres préparations sucrées, peut aussi accompagner le poisson.
Fenouil	Très proche de l'anis, le fenouil parfume à merveille poissons et crustacés
Hysopé	Arôme légèrement camphré avec de subtiles notes mentholées, idéal dans une salade.
Livèche (graines)	Puissant parfum de céleri, parfait pour les soupes, potages et viandes.
Menthe	Cette variété de menthe douce est idéale pour la cuisine, elle saura agrémenter toutes vos préparations (salades, taboulés...) avec douceur et fraîcheur !
Origan	Incontournable, l'origan magnifie toutes sortes de plats, sauces, viandes, potages, salades et plats mijotés.
Ortie	Profitez des bienfaits de l'ortie en saupoudrant vos salades ou plats chauds après cuisson.
Romarin	Le romarin rappelle inévitablement les barbecues et délicieux rôtis, mais pas que l'on peut le réinventer à sa guise.
Sarriette	Très polyvalente, la sarriette embellit tous les plats, elle se prête particulièrement aux fromages de chèvre entre autres. Certains comparent son parfum au thym, mais en plus subtil et plus fruité.
Sauge	Goût très puissant qui relève les plats, accompagne les viandes blanches (volaille, porc), depuis l'antiquité, on l'associe à certains aliments (fèves, chataignes...) pour en faciliter la digestion et limiter les flatulences.
Fleurs du Bien	Mélange de pétales de bleuet et le calendula, pour ajouter une touche de délicatesse et de couleurs à vos plats. Parfait pour décorer gâteaux et salades.
Estragon	Célèbre alié pour parfumé sauces et plats mijotés, il peut également aromatisé moutardes et vinaigres.

Aromates cuisine, mélanges

Soupe	Ingrédients : Romarin, sarriette, ortie, livèche (céleri perpétuel)
-------	---

Barbecue	Ingrédients : origan, thym, romarin
----------	-------------------------------------