ethic valley
agitateurs de saveurs

Ethic Valley ...

une aventure gourmande sur les routes du sud, un tour du monde fait d'arômes, de terroirs, de traditions et ... d'humanité !

une aventure gourmande, trois exigences... trois avantages...

Des saveurs de très haute qualité :

des produits rares, révélant les particularités d'un terroir, de savoir-faire locaux...
NOUS NOUS FOURNISSONS DIRECTEMENT SUR LE LIEU DE PRODUCTION, et ne retenons que LE MEILLEUR.

Pour vous la garantie d'un goût authentique, unique, surprenant... loin de toute standardisation !

Défendre une agriculture familiale et paysanne :

parce qu'elle PRÉSERVE L'ENVIRONNEMENT en usant de méthodes de CULTURES TRADITIONNELLES, sans engrais ni pesticide chimique...
parce qu'elle maintient la BIO-DIVERSITÉ...

Pour vous des produits aux qualités gustatives originelles, naturelles et riches en passions...

Soutenir l'autonomie des producteurs :

parce qu'un développement durable n'est pas qu'affaire de simple commerce, parce qu'Ethic Valley est né d'ÉCHANGES ENTRE PAYSANS DU NORD ET DU SUD, les producteurs sont naturellement nos partenaires.

Le plaisir du goût et du sens !

Barbara NEAVYN & Bertrand VENET
Ethic Valley - Ferme de Rouge Maison
02370 VAILLY SUR AISNE
brbr.neavyn@gmail.com
Tél. 06 15 23 64 63 / 06 80 75 32 34

www.ethicvalley.fr

COFFRET

BARBECUE ET SALADE

POIVRE ROUGE
VOA TSIPERIFERY

Poivre sauvage de cueillette , produit rare , très aromatique, peu piquant, c'est un des meilleurs poivres au Monde .
Entier ou concassé , il convient bien pour les grillades, les légumes verts, les foies gras. Il aromatise le riz et les poissons en papillote.

ZAATAR
DE MADAGASCAR

Le zaatar est excellent au barbecue et remplacera vos herbes des provence ou vos épices à barbecue ! Il fait fureur sur les tomates crues ou cuites. Consommé avec du pain et de l'huile d'olive, simplement par trempage ou sous forme de manakish.
Il sert également d'épice pour aromatiser des plats, des salades, ou l'houmous, ou juste saupoudré sur vos oeufs au plat, pour préparer des boulettes de viande. Il se marie très bien avec le fromage de chèvre.

FLEUR DE SEL
AUX 5 AROMATES

Il s'agit tout simplement de la mince couche de cristaux blancs qui se forme et affleure la surface des marais salants une fois l'eu évaporée.

Côté santé, elle est moins chargés en sodium qui entraîne tous les méfaits qu'on connaît.
Elle est aussi plus chargée en oligo élément et minéraux.

BAIES ROSES
DE MADAGASCAR

Elles ont un goût poivré légèrement sucré et chaud.
Les baies roses sont souvent mangées en entrée salades d'été par exemple… Excellentes aussi avec les fromages, elles se marient très bien avec le veau, le poisson, dans les farces et sauces.
Aux vertus anti-inflamatoires, antiseptiques et purgatives, utilisez-les pour aromatiser thés et tisanes. Possèdes des propriétés tonifiantes et antibactériennes.

COMBAVA
DE MADAGASCAR

Le combava a un arome très intense, qui rappelle la citronnelle. C'est une excellente source de vitamine C. Utilisez-le comme assaison-nement pour les viandes blanches mijotées ou rôties, particulièrement le poulet, mais aussi dans les poissons, les marinades ou les bouillons, dans vos poêlées de légumes, dans les desserts de fruits, gâteaux au yaourt, muffins ou remplacer le citron dans les lemon curd. Saupoudrez un peu de poudre de combava sur la pâte sablée ou brisée de vos tartes.

POIVRE VERT
DE MADAGASCAR

Ce grain frais du poivrier est cueilli sur la liane avant maturité. Doux mais avec du caractère il parfume les terrines.
La sauce au poivre vert (jus de viandes flambées au cognac, plus crème fraîche, plus poivre vert) reste un classique indémodable .

Dupli Imprimerie - 03 23 53 02 41