

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

COFFRET 7 SAVEURS

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.

BAIES ROSES

DE MADAGASCAR

"L'encens des épices". Les fruits du faux poivrier, baies de Bourbon, sont légèrement épicées, sucrées, résinées.

Très décoratives , elles s'utilisent avant de servir, de préférence entières, sur des pâtes à la crème, des poissons marinés, des fromages frais, des fromages blancs, sur des desserts.

GINGEMBRE

DE MADAGASCAR

Son rhizome broyé est utilisé tant en cuisine qu'en médecine traditionnelle.

Il est peu épicé, rafraîchissant, légèrement citronné et possède des vertus digestives.

Madame du Barry , favorite de Louis XV, en donnait à chacun de ses amants...

Il aromatise les thés, les pains d'épices, les recettes asiatiques, les sauces pour poissons et viandes blanches.

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 .

POIVRE NOIR

DE MADAGASCAR

Variété Muntok, comme beaucoup de produits à Madagascar il est resté originel, cultivé sans engrais ni pesticides en agro-foresterie au milieu des jardins tropicaux.

Très boisé , avec un piquant chaleureux en fin de bouche, à mouliner ou concasser au dernier moment , il accompagne viandes, potages, oeufs...

CURCUMA

DE MADAGASCAR

"Le Safran des Indes" sert dans la cuisine, la médecine traditionnelle indienne et teinte les robes des bonzes en Asie.

D'une superbe couleur orangée, il révèle des arômes musqués, peu piquants, il rentre dans la composition du fameux curry.

Epice vertueuse, stimulant hépatique et gastrique, riche en anti-oxydant. La curcumine, associée à la pipérine du poivre, fait parler d'elle dans tous les domaines de la santé. Donne une belle couleur à vos plats, relève le goût, une simple pincée suffit dans les mayonnaises, les risottos, les paellas, les veloutés, les cakes ou salades de fruits.

COMBAVA

DE MADAGASCAR

Un arôme très intense, qui rappelle la citronnelle. Excellente source de vitamine C. Utilisez-le comme assaisonnement 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, les desserts de fruits, gâteaux au yaourt, muffins ou pour remplacer le citron dans les lemon curd. Saupoudrez un peu de poudre de combava sur la pâte sablée ou brisée de vos tartes.