



## Les produits de qualité que j'utilise pour cuisiner

Passez votre commande au 06 52 17 76 62 (appel ou sms) et récupérez la le lendemain sur le marché.

Prix publics - TVA 5,5% -

### Les sauces

#### Vinaigre de riz Narcissus

Le vinaigre de riz blanc Narcissus est fait à base de riz gluant. Son goût est très proche de notre vinaigre occidental tout en étant moins agressif au palais. Il est légèrement plus doux en fin de bouche. Ce vinaigre de riz est souvent utilisé pour la sauce aigre douce ou pour faire des pickles Asiatiques.

Contenance	Prix ttc
600 ml	4,00 €



#### Sauce soja Kikkoman Standard

Kikkoman est une marque largement reconnue en Asie et dans le monde, avec plus de 30 ans d'expérience dans le secteur des sauces japonaises.

La sauce soja Kikkoman est naturellement fermentée. Cette sauce soja japonaise est fabriquée selon une recette traditionnelle basée sur plusieurs ingrédients : blé, eau, sel et graines de soja. Les composants naturels de cette sauce soja lui donnent une saveur authentique et agréable. Ce type de condiment asiatique ne contient ni additifs, ni conservateurs, ni colorants artificiels. Pour une commande en vrac, venez avec votre contenant.

Vrac, prix au litre	8,00 €
---------------------	--------



#### Sauce soja sucrée Kikkoman

La sauce soja sucrée Kikkoman est un dérivé de la classique sauce soja Kikkoman. Cette sauce japonaise sucrée est également fabriquée à partir d'eau, de sel, de blé et de graines de soja, et est agrémentée d'épices supplémentaires pour apporter de la douceur. Encore peu connue il y a quelques années, Cette sauce soja est aujourd'hui devenue incontournable dans tous les restaurants japonais.

975 ml	11,00 €
--------	---------



#### Sauce huître Mae Krua

La sauce d'huître Mae Krua est la sauce la plus répandue en Thaïlande. On trouve cette oyster sauce dans toutes les cuisines et dans tous les supermarchés asiatiques. Et pour cause, c'est la sauce d'huître la plus savoureuse. Ce condiment asiatique est utilisé dans pratiquement tous les plats thaïlandais. Au-delà de la Thaïlande, la sauce huître Mae Krua est un assaisonnement que l'on retrouve dans un grand nombre de plats asiatiques.

Mae Krua fabrique une sauce huître fine et de qualité, gage de plusieurs années d'expérience dans le domaine, pour répondre aux attentes des foyers. La sauce huître Mae Krua est sans conteste un produit familial et familier.

600 ml	8,50 €
--------	--------



## Sauce nuoc mam Phu Quoc 35°

La sauce nuoc mam est utilisée dans la cuisine de tous les pays asiatiques, en tant que condiment. Le vrai nuoc mam est cependant originaire du Vietnam. Le nuoc mam le plus réputé est issu de la province de Phu Quoc, ce qui fait de notre bouteille de nuoc mam Phu Quoc le nuoc mam des puristes.

Quelle est la composition et le goût de la sauce nuoc mam Phu Quoc ?

Le nuoc mam de Phu Quoc respecte la recette traditionnelle de cette célèbre sauce asiatique. Le nuoc mam est fabriqué à partir d'une sauce de poisson fermenté pendant plusieurs mois dans une saumure à base d'anchois. Le mélange est ensuite pressé et filtré, pour obtenir le nuoc mam typique du Vietnam. Le nuoc mam est un condiment qui apporte un goût salé et le fameux umami à vos plats asiatiques. Notre sauce nuoc mam Phu Quoc de grande qualité propose un arôme et une saveur sans pareilles.

Contenance	Prix ttc
700 ml	11,00 €



## Epicerie

### Vermicelles de haricots mungo Lugkow

Les vermicelles de soja sont de fines pâtes transparentes que l'on prépare dans des soupes ou aussi pour préparer vos nems (rouleaux de printemps). On trouve aussi parfois des recettes avec ces vermicelles qui sont sautées à la poêle.

Ces vermicelles de soja sont préparés à base de farine de pois, de soja et de l'eau. Aucun additif ou autre produit n'y a été ajouté.

500g	4,50 €
------	--------



### Galettes de riz (Banh Trang) Red roses 22cm

Les feuilles de riz sont de fines feuilles translucides préparées à partir de farine de riz, d'eau et de sel (et c'est tout !). Incontournable de la cuisine Vietnamienne, cet ingrédient permet de préparer les nems et rouleaux de printemps. Après de nombreux essais (et de nems et rouleaux de printemps engloutis), nous avons choisi de vous proposer celles qui pour nous est la meilleure marque de feuilles de riz : Red Roses

454g	4,50 €
------	--------



### Riz gluant Golden Butterfly

Origine Thaïlande

Riz gluant de qualité supérieure

Vrac, prix au kg	5,00 €
------------------	--------



### Farine de riz gluant Cock

La farine de riz gluant est produite à partir de riz gluant moulu. Ce type de farine de riz a la particularité d'être sans gluten. Très répandue dans la cuisine asiatique, surtout pour réaliser les desserts, elle offre une texture plus épaisse et moelleuse que les autres farines, après avoir été mélangée à du liquide.

400g	3,50 €
------	--------



### Perles de tapioca petites, Coq

400g	4,00 €
------	--------

Les billes de tapioca appelés aussi perles du Japon ou perles de tapioca sont de petites billes préparées avec de la farine de tapioca. Le tapioca est de la farine issue du manioc. Les billes de tapioca sont très utilisées en Asie pour préparer des desserts. Les perles de tapioca donnent un peu de texture aux desserts et au soupe.

Cette référence de perles du Japon propose des perles de petites tailles.



### Champignons noirs déshydratés Coq

Contenance	Prix ttc
50g	3,50 €

Nous vous proposons des Champignons noirs de qualité premium, uniquement la partie la plus noble du champignon est conservée ! Laissez les tremper dans de l'eau tiède pour qu'ils retrouvent leur texture d'origine. Ces champignons noirs sont tendres et sont plutôt destinés à être sautés à la poêle. Auricularia polytricha.



### Pâte de tamarin Coq sans noyaux

375g	5,50 €
------	--------

La pâte de tamarin est un ingrédient très utilisé dans la cuisine indienne, sud-est asiatique ou sud-américaine. Elle apporte des saveurs fruitées, acidulées et fraîches à votre plat. La pâte de tamarin Coq est préparée avec du tamarin de qualité et dénoyauté. Que ce soit pour des soupes, des sautés ou des boissons, elle a sa place partout ! Le tamarin, aussi appelé datte indienne, est un fruit particulièrement utilisé dans les recettes asiatiques et thaïlandaises. Fruit du Tamarinier, il existe sous différentes formes, notamment le concentré de tamarin ou la pâte de tamarin.



### Pâte de crevettes Ka-Pi

100g	3,00 €
------	--------

C'est un ingrédient très couramment utilisé dans la cuisine Asiatique. La pâte est fabriquée traditionnellement par le séchage de crevette roses. En Thaïlande les rivières sont pleines de crustacés et il le prépare eux-même, cette pâte prend le nom de KAPI, elle est très utilisé pour la préparation de sauce, salade de Papaye ou encore des curry.

