



JANA MEZZE

Épice votre quotidien

JANA MEZZE LANCE 4 ÉPICES EN FORMAT SAUPOUDREUR

Fidèle à sa mission de rendre la cuisine levantine accessible, Jana Mezze enrichit son univers culinaire avec le lancement de quatre épices emblématiques du Moyen-Orient – Kebab, Chich Taouk, Zaatar et Sumac – désormais proposées en format saupoudreur pratique, léger et incassable.

Pensée pour le quotidien, cette nouveauté permet d'intégrer facilement les saveurs

levantines dans tous les usages : assaisonner une salade, relever un plat mijoté, mariner une viande ou apporter une touche finale gourmande.

À travers ces nouveaux formats, Jana Mezze poursuit sa mission : démocratiser les saveurs du Levant en les rendant accessibles, simples à utiliser et adaptées à un mode de vie moderne, sans compromis sur l'authenticité.



LES ÉPICES : L'ESSENCE DU GOÛT LEVANTIN

Des mélanges authentiques pour relever vos plats du quotidien et voyager en toute simplicité



LE ZAATAR

Le grand classique du Moyen-Orient. Notre zaatar libanais authentique associe thym parfumé, graines de sésame grillées et sumac pour un équilibre parfait entre notes herbacées, toastées et légèrement acidulées.

Le conseil du Chef: idéal pour assaisonner les salades, parfumer les poêlées de légumes, viandes et poissons. Pour une pizza libanaise express, mélangez-le à de l'huile d'olive et étalez sur du pain pita avant d'enfourner.

Le +: un format pratique avec couvercle saupoudreur pour un dosage précis, propre et rapide

Prix: 3,63 €

LE SUMAC

L'acidité fraîche qui réveille les plats. Issu de baies de sumac finement broyées, ce condiment 100 % naturel offre une saveur citronnée, fruitée et délicatement aromatique, sans additifs.

Le conseil du Chef: parfait pour relever les poissons, les viandes blanches, les salades et les marinades. À utiliser comme alternative élégante au citron.

Le +: une touche acidulée subtile qui équilibre les plats riches. Couvercle saupoudreur astucieux pour une utilisation maîtrisée.

Prix: 4,67 €





LE KEBAB

Chaleur et caractère pour des plats généreux. *Élaboré à partir d'un assemblage subtil d'épices orientales (paprika, cumin, coriandre...), ce mélange kebab apporte une saveur chaleureuse et légèrement fumée, sans arômes artificiels.*

Le conseil du Chef: parfait pour assaisonner les viandes à kebab, la kafta libanaise ou des brochettes maison. À tester aussi sur une pizza kebab ou des légumes rôtis.

Le +: une épice polyvalente et facile à doser grâce à son couvercle saupoudreur.

Prix: 4,68 €

LE CHICH TAOUK

Le secret des brochettes de poulet libanaise. *Ce mélange emblématique associe paprika doux, ail, citron et épices exotiques pour une saveur à la fois acidulée et légèrement piquante.*

Le conseil du Chef: idéal pour mariner le poulet chich taouk, mais aussi délicieux avec le porc ou les légumes grillés. À mélanger avec du yaourt ou de l'huile pour une marinade encore plus gourmande.

Le +: un mélange prêt à l'emploi, parfaitement équilibré, avec un couvercle saupoudreur pratique.

Prix: 4,68 €



LE + DE LA GAMME ÉPICES

Des mélanges authentiques, pratiques et généreux, pensés pour une cuisine conviviale, parfumée et pleine de soleil.



UNE EXPÉRIENCE FESTIVE ET CONVIVIALE, PENSÉE POUR LE PARTAGE

UNE CONTINUITÉ DANS L'EXPANSION DE LA MARQUE

Avec cette extension de gamme, Jana Mezze confirme sa stratégie d'innovation et d'ouverture vers de nouvelles catégories, tout en maintenant ses valeurs fondamentales : convivialité, authenticité et accessibilité. L'objectif est de proposer un lifestyle levantin complet, allant de l'apéritif au dessert, tout en s'inscrivant dans les usages contemporains et les attentes des consommateurs urbains.

La marque ambitionne ainsi de renforcer sa présence dans la grande distribution et en ligne, tout en développant de nouvelles recettes et formats pour continuer à séduire une clientèle jeune, curieuse et exigeante.





JANA MEZZE



Un concept né de la passion pour le Levant et la convivialité

Jana Mezze est née d'une observation simple mais éclairante : malgré l'engouement croissant pour la cuisine méditerranéenne et levantine, les produits authentiques restent sous-représentés en France et en Europe. La marque, fondée il y a deux ans, s'est donné pour mission de **rendre ces saveurs incontournables**, en les proposant dans des formats modernes, pratiques et accessibles, tout en conservant leur authenticité.

CRÉER UN UNIVERS AUTOUR DU PARTAGE ET DE LA DÉCOUVERTE

L'ambition de Jana Mezze dépasse le simple produit alimentaire : il s'agit de créer un univers autour du partage, de la convivialité et de la découverte. Les jeunes adultes urbains, qu'ils soient Millennials ou Gen Z, sont au cœur de ce projet. Ils recherchent des expériences culinaires à la fois authentiques et faciles à intégrer dans leur quotidien, et Jana Mezze répond à cette attente avec des produits pensés pour le prêt-à-manger et le prêt-à-partager.



UNE GAMME SALÉE QUI TEND À S'ÉLARGIR

Depuis ses débuts, la marque a su imposer ses gammes salées sur les tables françaises, avec des produits phares, comme les falafels, le houmous, le caviar d'aubergines ou encore les sauces levantines, qui combinent authenticité, goût et praticité. Forte de ce succès, Jana Mezze élargit aujourd'hui son univers pour accompagner ses consommateurs des repas quotidiens aux grands moments festifs.

EN SAVOIR PLUS

Site web <https://www.janamezze.com> La boutique sur Amazon • Facebook • Instagram • LinkedIn