

L'ÂME DU LIBAN À LA TABLE DES PROFESSIONNELLS

Terroirs du Liban, marque engagée dans la valorisation du patrimoine culinaire libanais et le soutien aux coopératives rurales, met en lumière **sa gamme dédiée aux professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et des cafés (CHR).**

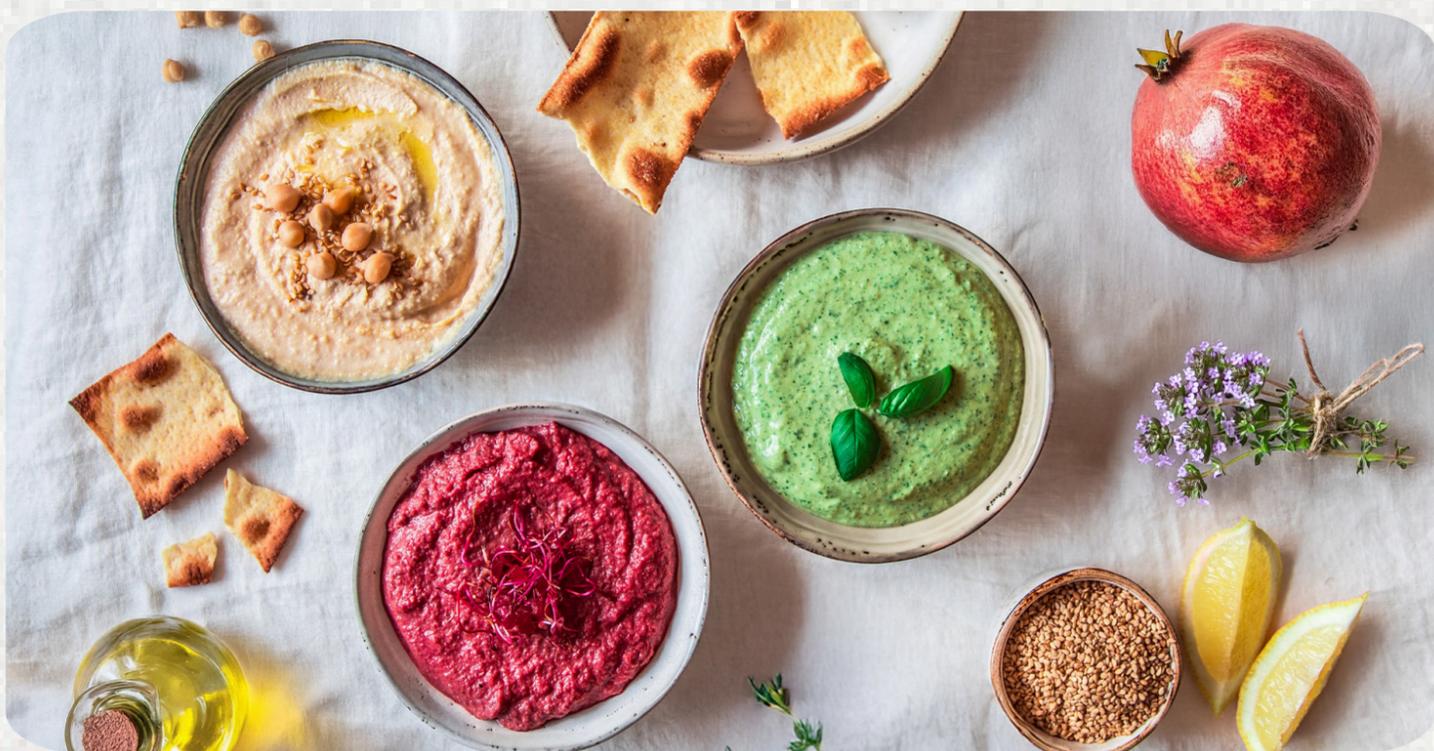
*Une collection pensée pour les chefs,
créée par la terre*

Déjà plébiscitée par de nombreux établissements, cette gamme offre une **sélection de produits authentiques, artisanaux et durables** :

- Épices et mélanges traditionnels (zaatar, sumac, sept épices...)
 - Légumineuses et céréales locales
- Délices sucrés faits main (makroud, barazek, maamoul...)
- Huiles, mélasses et condiments aux arômes du Levant

Des formats adaptés aux besoins des cuisines professionnelles, pour sublimer les assiettes de transmission et de goût.

Des produits en formats adaptés aux cuisines professionnelles, conçus pour inspirer la création de cartes méditerranéennes et raconter une histoire de terroir.



Une démarche responsable et solidaire

Derrière chaque produit, il y a une histoire : **celle de femmes et d'hommes réunis en coopératives rurales, qui préservent des savoir-faire anciens avec passion.** En choisissant cette gamme, les professionnels soutiennent une économie équitable et une agriculture durable, tout en enrichissant leur offre culinaire d'une signature authentique.



Une invitation au voyage

Avec cette gamme CHR, Terroirs du Liban invite les chefs, hôteliers et restaurateurs à offrir à leurs clients une expérience gourmande, sincère et ensoleillée, **inspirée des saveurs du Liban et des gestes d'antan.**