



GEORGES COLIN

ÉPICES  
PLANTES AROMATIQUES  
CONDIMENTS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
Novembre 2024



## Georges Colin lance une nouvelle gamme au houblon d'Alsace

La maison d'épices Georges Colin présente deux nouvelles créations au houblon d'Alsace. Deux pépites culinaires qui invitent à découvrir une signature alsacienne unique, alliant la force aromatique du houblon Strisselspalt aux saveurs de fines herbes et d'épices soigneusement sélectionnées. Avec cette collection, Georges Colin poursuit son engagement à offrir des produits d'excellence ainsi qu' à valoriser les ingrédients régionaux... Le tout avec audace et créativité.

### Mon Sel épicé au houblon d'Alsace

Une association qui allie le caractère affirmé du houblon Strisselspalt, une variété emblématique d'Alsace aux notes d'agrumes, fruitées et florales, et une sélection délicate d'épices. Ce mélange audacieux transforme viandes, poissons, salades et légumes en véritables expériences gustatives, révélant des saveurs subtiles et complexes qui font écho aux paysages alsaciens. Idéal pour les amateurs de saveurs intenses et de découvertes culinaires, ce sel épicé apporte caractère et originalité à chaque plat.

*Sel, échalote, coriandre, carvi, poivre noir fumé, ail d'Alsace, houblon stisselpalt.*



Disponible sur [www.georgescolin.com](http://www.georgescolin.com)  
Poids net : 80 gr  
Prix TTC : 9,40 €

## Persillade au Houblon d'Alsace

Une création unique qui marie le houblon Strisselspalt à un mélange traditionnel d'ail, d'oignon, d'échalote, de persil et de ciboulette. Cette création délicate et parfumée trouve facilement sa place dans toutes les cuisines, apportant une note typiquement alsacienne aux plats. Une persillade qui révèle des saveurs douces et herbacées pour enrichir chaque préparation.

*Oignon, échalote, ail, houblon Strisselspalt, persil, ciboulette, poivre noir.*

Disponible sur [www.georgescolin.com](http://www.georgescolin.com)

Poids net : 40 gr

Prix TTC : 11,10 €



## Le houblon d'Alsace : une pépite locale aux mille vertus

Le houblon Strisselspalt, traditionnellement utilisé dans la fabrication de bières artisanales alsaciennes, est ici mis en lumière pour ses vertus aromatiques et culinaires. En plus de son parfum délicat, il est reconnu pour ses propriétés antioxydantes et digestives, faisant de cette nouvelle gamme un allié précieux pour une cuisine saine et gourmande. L'intégration du houblon dans ces créations offre aux chefs et aux amateurs de cuisine une nouvelle dimension de saveurs, inspirée par le patrimoine et la culture alsacienne.



## À PROPOS...

Epices, plantes aromatiques, condiments, piments, graines, mélanges... la gamme Georges Colin a été pensée pour proposer uniquement des produits d'exception et des assemblages originaux, bio dès que cela est possible.

Entreprise familiale alsacienne depuis près de 60 ans, la Maison Georges Colin place l'homme et l'environnement au centre de ses préoccupations en valorisant les filières locales.



GEORGES COLIN

ÉPICES  
PLANTES AROMATIQUES  
CONDIMENTS