

DOSSIER DE PRESSE

ÉTÉ 2025

La Maison d'épices Georges Colin dévoile ses nouveautés

Enfin, les beaux jours s'installent ! Alors à cette occasion, la Maison Georges Colin fait pétiller l'été avec des créations aussi raffinées qu'audacieuses.

Des épices aux notes fraîches, des mélanges originaux, des associations inédites... Avec ses nouvelles pépites estivales, Georges Colin nous fait craquer pour des créations qui bousculent les codes et viennent pimper la saison grâce à des saveurs surprenantes.



GEORGES COLIN

ÉPICES
PLANTES AROMATIQUES
CONDIMENTS



Nouveauté - Mélanges Mademoiselle

la touche fraîche et smart de l'été

Les Mélanges Mademoiselle, une gamme inédite à la croisée des tendances food et lifestyle. Pensés pour les amateurs de twist aromatique, ces sucres aromatisés frais et parfumés aux poudres de fruits s'invitent là où on ne les attend pas...

Idéal pour parfumer du yaourt nature ou du fromage blanc, pour agrémenter les pâtes à madeleines, cakes ou biscuits, la gamme "Mademoiselle" est également l'alliée parfaite des smoothies, milk shakes, crèmes desserts, sirops ou compotes de fruits.

On adore les saupoudrer sur une salade de fruits, une glace et tout autre dessert !

Mademoiselle Rose – 6,60€ Framboise – Rose – Litchi

(Sachet de 90 gr)

Des notes douces et acidulées pour un accord tendre et poétique...tellement gourmand !

Sucre, féculé de pomme de terre, farine de riz, framboise, betterave, pétales de rose, arômes naturels.



Mademoiselle Bergamote - 6,60 € Madeleine – Bergamote – Sichuan

(Sachet de 90 gr)

Ce mélange allie la tendresse rétro de la madeleine à la fraîcheur citronnée et florale de la bergamote, le tout relevé par une légère note épicée pour un résultat espiègle et délicat !

Sucre, féculé de pomme de terre, écorce d'orange, farine de riz, zestes de citron, arômes naturels, Poivre de Sichuan, épice, huile essentielle de bergamote.



... À retrouver sur
www.georgescolin.com



Nouveauté - Édition limitée Mélanges spéciaux pour viandes

Hommage à l'excellence bouchère française

Conçues pour la coupe du Monde de Boucherie dont Georges Colin est partenaire (la marque a fourni toutes les épices aux 16 équipes), ces quatre créations créées en exclusivité pour la team France, en partenariat avec Christophe Ip Yan Fat, Meilleur Ouvrier de France de Boucherie et capitaine de la team France de la Coupe du Monde de Boucherie subliment les viandes sans les dénaturer pour des saveurs délicates et puissantes à la fois.

Pour célébrer la victoire de la Team France à la Coupe du Monde de Boucherie en mars dernier, la Maison Georges Colin propose dorénavant ces mélanges en édition limitée !





01. **Mélange du boucher : les grillades - 9,50€**

(50 gr - boîte en métal)

Des notes légèrement fumées, gourmandes et cuisinées pour toutes les viandes, mais aussi les légumes.

Oignon, ail, piment doux fumé, poivre noir fumé, persil, fenugrec, huile d'olive, coriandre, ciboulette, marjolaine, macis.



02. **Mélange Fraîcheur : les viandes blanches et les poissons - 9,80€**

(50 gr - boîte en métal)

Une touche fraîche et savoureuse pour les viandes de volaille mais également pour les poissons et les recettes de légumes.

Tomate, graine de courge, échalote, ail, basilic, poivre noir, écorce de citron, huile d'olive, basilic, huile essentielle de citron.



03. **Mélange ibérique : La viande de Porc - 9,70€**

(50 gr - boîte en métal)

Un assemblage aux notes gourmandes à la fois fraîches et légèrement fumées pour les rôtis de porc, côtelettes et autres grillades. Parfait également pour rehausser légumes et sauces.

Paprika, piment doux fumé, oignon, ail, tomate, poivre noir fumé, feuille de combawa, piment chipotle, huile de tournesol, basilic, origan, persil, anis vert, huile essentielle de citron.



04. **Mélange Sombrero : Le Bœuf - 9,40€**

(50 gr - boîte en métal)

Le meilleur allié pour sublimer et apporter des notes ensoleillées aux grillades ou mijotés de bœuf. S'utilise aussi pour les légumes et sauces.

Tomate, piment doux fumé, échalote, ail, oignon, poivre noir, vinaigre d'alcool (support : maltodextrine), origan, huile de tournesol, thym, persil, piment rouge fort.



Les persillades:

Une collection spécialement pensée pour la belle saison

Fraîches, ensoleillées et pleines de peps, elles insufflent un vent de vitalité à votre cuisine estivale. Parfaites pour réveiller les grillades, twister une salade ou sublimer des légumes croquants ainsi que les sauces à dipper

01. Mélange printanier pour vinaigrette 9,80 €

(50 gr - Boîte en métal)

La fraîcheur de l'ail des ours est rehaussée par l'intensité du raifort, un régal ! Idéal pour relever les sauces froides et vinaigrettes.

Echalote, ail, raifort, ail des ours, fenugrec, huile de tournesol, persil, poivre



02. Persillade au Houblon d'Alsace 11,30 €

(40 gr - Boîte en métal)

Hommage à ses origines, la Maison Georges Colin propose une persillade qui allie le houblon d'Alsace Strisselspalt à un mélange savoureux. Symbole de la créativité alsacienne, cette recette est idéale pour accompagner viandes, salades, poissons ou légumes.

Oignon, échalote, ail, houblon Strisselspalt (11%), persil, ciboulette, poivre noir.

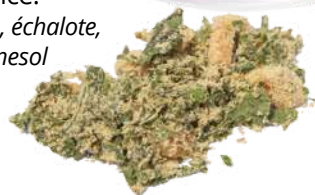


03. Persillade de France 10,85 €

(50 gr - Boîte en métal)

Un assemblage équilibré, élaboré à partir d'ingrédients 100 % origine France.

Ail (55%), persil (24%), échalote, oignon, huile de tournesol



Happy Veggie – 9,95 €

(Boîte métal de 60gr)

Des notes gourmandes et cuisinées 100% végétales à base d'herbes, épices et condiments pour pimper les légumes grillés.

Paprika, oignon, ail, piment doux fumé, origan, romarin, gingembre, poivron rouge, basilic, poivron vert, cumin, poivre noir



Une belle histoire...

GEORGES COLIN, UNE TRADITION FAMILIALE ALSACIENNE.

Agriculteurs de père en fils, dans cette **maison d'épices**, on cultive l'art de l'excellence depuis près de 60 ans.

Reconnu sur le marché européen avec ses différentes filiales, le **Groupe Colin** ouvre les portes de ses trésors au grand public en 2020 avec la marque **Georges Colin**. Des épices aux condiments en passant par des graines ou encore des assemblages aux saveurs uniques et puissantes, en production limitée, **Georges Colin met en lumière des petites merveilles gustatives**.

La marque source les meilleures épices du monde, à la recherche de nouvelles saveurs originales, en **valorisant les filières locales, dans le respect des hommes et de la terre**. Les relations loyales et pérennes, sans intermédiaires avec les producteurs locaux sont au cœur de l'engagement de la société.

Toutes les étapes de transformation (nettoyage, séchage, mouture, assemblage, élaboration des recettes...) **se font encore aujourd'hui sur le site historique du groupe à Mittelhausen en Alsace**, conférant ses lettres de noblesse à ses produits.

Bio dès que cela est possible, Georges Colin soutient l'**agriculture durable** et utilise uniquement des conditionnements recyclables et réutilisables.

Un patrimoine historique familial qu'**Eric Colin, dirigeant du groupe Colin**, préserve et valorise au quotidien. Reconnaisant envers cette généreuse et fertile terre alsacienne, il s'engage à **privilégier certaines filières agricoles locales** comme celles de l'ail, du raifort ou encore de la moutarde d'Alsace afin de réduire son empreinte carbone. Pour profiter au maximum des merveilleuses saveurs de ses épices, la **Maison Georges Colin** propose ses produits en vrac, en poids fixe et dans des contenants permettant une excellente conservation.



Eric Colin sur l'exploitation familiale à Mittelhausen.



www.georgescolin.com



GEORGES COLIN

ÉPICES
PLANTES AROMATIQUES
CONDIMENTS