



GEORGES COLIN

ÉPICES
PLANTES AROMATIQUES
CONDIMENTS

GEORGES COLIN & ÉTOILES D'ALSACE

Georges Colin, Maison reconnue pour son savoir-faire dans le domaine des épices, s'associe à l'Association des Étoiles d'Alsace pour donner naissance à une collaboration gourmande célébrant l'excellence de la gastronomie alsacienne. De cette rencontre entre passion, terroir et créativité sont nés deux mélanges d'épices exclusifs, imaginés avec les plus grands chefs et artisans qui font rayonner la gastronomie alsacienne. Pensés comme de véritables sources d'inspiration culinaire, ces assemblages invitent à explorer de nouvelles idées, à réinventer les classiques et à surprendre tous les palais, aussi bien dans la cuisine du quotidien que dans les recettes les plus élaborées.



01

ÉPICES DES ÉTOILES - 11,50 € Pour les recettes salées

(Boîte de 60 gr)

À base de raifort d'Alsace, ce mélange est idéal pour rehausser viandes, poissons ou légumes rôtis. Il s'utilise aussi bien en fin de cuisson qu'intégré à une sauce, pour une touche épicée délicate et raffinée.

Coriandre, raifort d'Alsace (26 %), échalote, ail, oignon, carvi, fenugrec, poivre noir fumé, piment doux fumé, piment d'Espelette.



02

GOURMANDISE DES ÉTOILES - 10,50€ Pour les recettes sucrées

(Boîte de 60 gr)

Conçu pour sublimer desserts, compotes, biscuits, gâteaux ou boissons chaudes, ce mélange peut être saupoudré ou infusé et apporte instantanément une note épicée subtile et élégante aux recettes.

Cannelle, coriandre, anis vert, gingembre, badiane, fenouil, girofle, macis, cardamome, baie de Timut, feuille de combava.





GEORGES COLIN

ÉPICES
PLANTES AROMATIQUES
CONDIMENTS

03

COFFRET DES ÉTOILES - 22€

Pour ne pas choisir...

(Étui de deux boîtes métal - 120 gr)

Coup de ♥ : la petite attention à offrir pour changer des traditionnelles fleurs ou du ballotin de chocolats !



DES RECETTES ÉTOILÉES

Pour prolonger l'expérience, des recettes originales signées par des chefs de renom de la haute gastronomie alsacienne, utilisant ces mélanges d'épices, sont disponibles sur le site www.georgescolin.com.

L'ASSOCIATION ÉTOILES D'ALSACE

Depuis plus de 30 ans, l'Association Étoiles d'Alsace fédère le fleuron de la gastronomie alsacienne. Elle rassemble les meilleurs restaurants étoilés et gastronomiques de la région, des winstubs de renom ainsi que des maîtres artisans d'exception, œuvrant ensemble au rayonnement du patrimoine culinaire alsacien.



ÉTOILES
D'ALSACE

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.



www.georgescolin.com



GEORGES COLIN

ÉPICES
PLANTES AROMATIQUES
CONDIMENTS