

DOSSIER DE PRESSE



GEORGES COLIN

ÉPICES
PLANTES AROMATIQUES
CONDIMENTS

ÉPICES D'ÉTÉ
2024

La Maison d'épices Georges Colin présente ses favoris de l'été .

Les copains, les cigales, l'apéritif qui traîne et se transforme en dîner... qu'il est bon de revoir l'été !

Alors, pour profiter de la douceur estivale comme il se doit, Georges Colin a imaginé un florilège de mélanges épicés pour sublimer ces précieux moments.

En famille, entre amis, au fond d'un jardin orné de lampions ou sur une terrasse surplombant l'immensité bleu de la Méditerranée...allons-y !

Basilic, romarin, thym, persil, ail, piment, épices à grillades... La Maison Georges Colin a travaillé des saveurs évocatrices de soleil et de douceur de vivre.



GEORGES COLIN

ÉPICES
PLANTES AROMATIQUES
CONDIMENTS



À L'HEURE DE L'APÉRO...



Noix de cajou toastées "Balade japonaise" - 11 €

(Sachet de 100gr)

Croquantes et savoureuses !

Ses notes typiques de bonites se conjuguent à merveille à la fraîcheur de la coriandre et du Combava.

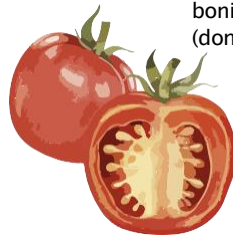


Bloody Marine pour jus de tomate - 7,50 €

(Sachet de 100gr)

Issu d'une collaboration avec Cédric Deckert, chef du restaurant La Merise à Laubach en Alsacien (2 étoiles au guide Michelin), ce mélange aux notes intenses et équilibrée ajoute une signature gourmande aux jus de tomates et de légumes.

Sel, vinaigre d'alcool, paprika, céleri, sucre de canne, ail fumé, bonite à ventre rayé (poisson), piment chipotle, oignon, épices (dont girofle), basilic, arômes naturels (céleri).



Apéro Rose Gourmand - 7,20 €

(Sachet de 100 gr)

Une association surprenante de framboise et de betterave qui habille une fève de soja blanc grillé... fraîcheur et surprise en bouche !



Épices pour Guacamole - 9 €

(Boîte en métal de 70gr)

Pour un délicieux guacamole maison aux notes chaudes.

Un avocat, une cuillère à soupe d'épices pour guacamole et c'est tout !

Tomate, sel, coriandre, ail, oignon, poivron rouge, cumin, paprika, piment doux fumé, gingembre, fenugrec, huile d'olive, piment fort, origan.

... À retrouver sur
www.georgescolin.com

LE COCKTAIL DE L'ÉTÉ



POUR UN COCKTAIL BULLE DE ROSE ...

Ingrédients :

- 12cl de crémant rosé
- 2cl de gin
- 1 trait de sirop de rose
- 1 pincée de Rose Tonic Georges Colin

Préparation :

1. Verser le mélange Rose Tonic dans le gin et laisser infuser 2h au minimum.
2. Dans un verre, mettre le sirop de rose, le gin infusé, le crémant rosé et déguster bien frais !

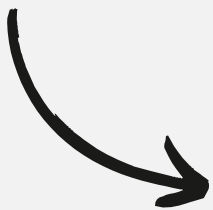
Infusion Rose Tonic - 14,50 €

(Sachet de 100gr)

Une infusion glacée...mais pas que

La rose et les fruits rouges apportent leur parfum aux notes fraîches des épices.

Coriandre, framboise, fraise, gingembre, pétales de rose, piment de Jamaïque, poivre de Timut.



... ET DU BARBECUE



Épices rôtisserie - 8,60 €

(Boîte métal de 70gr)

Pour apporter des notes gourmandes aux grillades de volaille !

Sel, ail, oignon, cumin, piment doux fumé, zeste de citron, coriandre, paprika, huile de colza, poivre, gingembre, cardamome, cannelle.



Herbes fraîcheur pour grillade - 5,90 €

(Saupoudreur de 30 gr)

L'alternative aux traditionnelles herbes de Provence !

Pour sublimer poissons, viandes et légumes...

Oignon rouge, ail, poivre vert, romarin, thym, persil, fenouil, citron, huile d'olive, sauge, feuille de citron vert, basilic, menthe, cardamome.



Happy Veggie - 9,50 €

(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





Épices pour marinade escabèche - 7,20 €

(Sachet de 50 gr)

Un mélange à l'esprit méditerranéen au goût cuisiné et frais, agréablement relevé par une pointe de piment d'Espelette, idéal pour les spécialités à base de poissons.

Tomate, échalote, ail, fenugrec, cumin, piment d'Espelette, poivre, thym, huile d'olive, persil, laurier.



J'entends les cigales - Origine France 5,90 €

(Saupoudreur de 40 gr)

Un vent méditerranéen souffle sur les assiettes grâce à ce mélange 100 % origine France ! Le lavandin apporte ses notes subtiles et fleuries aux recettes.

Oignon, échalote, ail, thym de Provence, lavandin, huile de tournesol, piment d'Espelette, huile essentielle de lavande (0,2%).

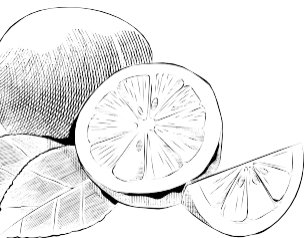


Croc saladé doux fruité aux graines de courge - 5,50 €

(Sachet de 100 gr)

Pour donner du pep's aux salades !

Eclats de croûtons, cranberry, graine de courge, tomate, basilic, paprika, huile de tournesol, ail.



Autour du Citron noir - 10,50 €

(Boîte métal de 45 gr)

Une création fraîche et savoureuse à base de citron noir qui sublimerait les marinades, carpaccios ou poissons au four.

Citron noir, coriandre, fenouil, sel, gingembre, cumin, persil, poivre, ail, oignon



Les petites attentions...

Pour faire plaisir

01



Coffret 5 saupoudreurs - 31,50 €
Les indispensables pour des recettes créatives!
Persillade de France, 100% origine France
Week-end à Rome Bio
Bourgeons d'origan
Poivre noir Bio fumé concassé
Curry de France, 100% origine France

02

Coffret grillades au jardin - 17,70 €
Sel épicé Grill Rub (Saupoudreur 60gr)
Herbes de Provence (Saupoudreur 15gr)
Poivre noir fumé concassé (saupoudreur 40gr)



03

Coffret Dolce Vita- 17,70 €
Esprit pesto (Saupoudreur 25gr)
Bourgeons d'origan entiers (Saupoudreur 15gr)
Week end à Rome - Bio (Saupoudreur 30gr)



04



Mélange Ceviche- 3,80 €

(Sachet de 50 gr)

Retrouvez les notes authentiques du ceviche avec cet assemblage savoureux et équilibré. Grâce à ses notes acidulées et fraîches de citron, coriandre et feuille de lime, ce mélange offre une saveur unique à ce plat traditionnel d'Amérique latine.

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 plus de 50 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.



Récolte du persil à Mittelhausen en 1966 par Georges Colin.



www.georgescolin.com

N.B Relations
presse /
publiques /
influenceurs



GEORGES COLIN

ÉPICES
PLANTES AROMATIQUES
CONDIMENTS