




JARDIN INTENSE

SUBLIMATEUR DE SAVEURS

LE GUÉRANDAIS PRÉSENTE JARDIN INTENSE,
UNE NOUVELLE EXPÉRIENCE CULINAIRE
AUX HERBES ET AROMATES CRISTALLISÉS



Le Guérandais ouvre un nouveau chapitre de son histoire avec Jardin Intense

Le Guérandais réinvente la cuisine du quotidien en créant l'accord aromatique Jardin Intense, un mélange innovant d'herbes et de bulbes cristallisés au sel. Cette gamme inédite se démarque par son innovation qui revisite les codes de l'assaisonnement. Grâce à sa saveur croquante unique, Jardin Intense dévoile toute sa richesse aromatique une fois moulue.

Sa praticité est indéniable, offrant une préparation ne nécessitant pas d'éplucher oignon, ail ou échalote. Sa longue conservation assure une disponibilité permanente, permettant à chacun de laisser libre court à son imagination et de personnaliser ses recettes.

Chaque variété, qu'elle soit l'oignon rouge doux, la vivacité de l'ail et de ciboulette, l'intensité de l'échalote, ou la combinaison ensoleillée de thym et romarin, incarne un voyage sensoriel unique. Jardin Intense permet d'aromatiser et de saler en un seul geste. Son procédé de conservation innovant équilibre parfaitement les saveurs entre 65 et 80% d'aromates et le complément en sel.

*Avec « Jardin Intense »,
Le Guérandais démontre
sa capacité à sortir de son
univers et de proposer
un concept inédit de
cristallisation des produits
les plus couramment
utilisés dans la cuisine du
quotidien. Ce procédé vous
garantit une expérience et
un plaisir gustatif intense
et inégalé.*

LAURENT SÉRIAT

Un procédé inédit et disruptif qui bouleverse les codes des aromates pour une explosion de saveurs en bouche



Cette collection d'aromates cristallisés au sel Le Guérandais est une véritable ode aux saveurs authentiques et à l'innovation. Issu d'un procédé unique et breveté, le processus résulte en une conservation optimale des saveurs avec un dosage parfait entre 65 et 80% d'aromates et de complément en sel. Cette technique libère intensément les saveurs et arômes, offrant une expérience gustative inédite.

Les aromates et herbes cristallisés Jardin Intense offrent une panoplie de bénéfices alliant plaisir gustatif et facilité d'utilisation. Leur texture croquante unique ajoute une dimension surprenante à chaque plat, tandis que leur composition de haute qualité garantit une expérience culinaire riche et authentique. La praticité de ces aromates est inégalée, permettant une préparation simple et rapide, idéale pour les cuisiniers en quête de gain de temps. Disponibles quelle que soit la saison, ils offrent une liberté culinaire illimitée, invitant à l'exploration de nouvelles recettes et à la réinvention des classiques tout en sublimant les goûts.





JARDIN INTENSE

SUBLIMATEUR DE SAVEURS



Jardin Intense : La puissance des saveurs

Jardin Intense se consomme
de différentes façons :
en assaisonnement, froid,
chaud, en cuisine et en
accompagnement sur la table.

L'ASSAISONNEMENT
EN UN GESTE!

Croquant d'oignon rouge



Le Croquant d'oignon rouge est parfait pour enrichir une variété de plats, de pâtes fraîches à une pizza savoureuse, en passant par une viande grillée juteuse ou une pissaladière traditionnelle. Ce croquant d'oignon rouge apporte une douceur sucrée aux recettes.

PVC : 4,09€
Disponible en GMS



ACCOMPAGNE PARFAITEMENT



Viandes



Poissons



Légumes crus

L'ASSAISONNEMENT
EN UN GESTE!



Croquant d'ail et ciboulette

Le Croquant d'ail et ciboulette intensifie naturellement le goût des aliments et laisse une impression durable en bouche. Par exemple, ce croquant peut sublimer une recette de fromage frais et truite fumée, en apportant une touche de sophistication.

PVC : 4,09€
Disponible en GMS



ACCOMPAGNE PARFAITEMENT



Poissons



Soupes

L'ASSAISONNEMENT
EN UN GESTE!



Croquant d'échalote

Le Croquant d'échalote confère une profondeur et une nuance raffinée aux préparations culinaires et sauces. Un exemple parfait de sa capacité à rehausser un plat est son utilisation dans les poissons cuisinés au beurre, où il offre une sublimation raffinée des saveurs.

PVC : 4,19€
Disponible en GMS



ACCOMPAGNE PARFAITEMENT



Viandes



Poissons



Légumes crus

L'ASSAISONNEMENT
EN UN GESTE



Croquant Thym et Romarin

Le Croquant thym et romarin est adapté à divers plats, il excelle dans les recettes marinées, comme les crevettes au lait de coco, et se marie à merveille avec les viandes blanches et les poissons grillés, ajoutant une touche méditerranéenne à chaque bouchée.

PVC : 4,09€
Disponible en GMS



ACCOMPAGNE PARFAITEMENT



Viandes



Frites



Légumes crus

Qui est

Le Guérandais ?

Le savoir-faire du Guérandais s'ancre dans l'authenticité et le respect des traditions ancestrales. Le Sel Le Guérandais provient des marais salants de Guérande, résultant de l'alchimie naturelle entre l'océan, le soleil et le vent. Récolté à la main par les paludiers, le sel conserve son caractère 100% naturel et non raffiné, sans aucun additif. Depuis 2012, le Sel de Guérande et la Fleur de sel bénéficient d'une Indication Géographique Protégée (IGP), garantissant le respect d'un cahier des charges strict pour une qualité et une authenticité préservée. Certifié par CERTIPAQ pour le Label Rouge, Le Guérandais se distingue par sa démarche environnementale, bénéficiant de la mention Nature et Progrès pour sa production biologique. Ainsi, Le Guérandais offre le plaisir d'un sel de terroir, récolté à la main pour une qualité constante et une préservation de l'environnement. Cette coopérative, fière de ses racines et de son savoir-faire ancestral, cultive un esprit d'entraide et de collaboration, essentiels à la transmission de techniques traditionnelles.



Fondée sur des valeurs d'entraide, de passion, d'agilité, et de respect profond de l'environnement, cette coopérative a évolué sur plus de 30 ans en préservant les techniques traditionnelles tout en adaptant son approche aux demandes modernes. À la fois ancré dans la tradition et l'innovation, Le Guérandais incarne l'esprit de coopération et de solidarité. Chaque paludier contribue à l'entretien collectif et au partage de connaissances, illustrant l'entraide caractéristique de la coopérative. Cette solidarité se manifeste également dans la formation des jeunes paludiers et le soutien à l'association Univers Sel, qui aide les producteurs de sel à l'échelle mondiale.

Le Guérandais est reconnu comme une référence en sel gastronomique, grâce notamment au soutien de grands chefs. C'est la première coopérative à commercialiser la Fleur de sel et à l'exporter à l'international, de New York à Tokyo, tout en préservant un sel naturel sans additifs.

En 2024, Le Guérandais continue d'innover en cuisine avec sa gamme Jardin Intense qui permet de laisser libre cours à l'imagination pour personnaliser les recettes au quotidien. Disponible toute l'année avec une longue conservation, Jardin Intense offre une fusion unique d'herbes et aromates cristallisés au sel, une méthode qui dévoile intensément les arômes et saveurs à chaque tour de moulin. Jardin Intense, pour des plats jamais fades !



JARDIN INTENSE

SUBLIMATEUR DE SAVEURS

www.leguerandais.fr

