



CATALOGUE PRODUITS

www.pimentduperigord.com

Crédit photo Colyne RONGERE

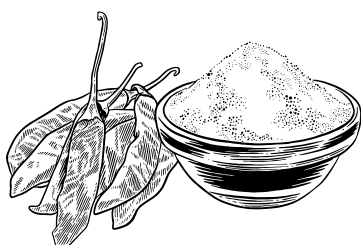
Nos fabrications maison

Vous connaissez certainement les délicieux produits du Périgord, avec ses incontournables foie gras, truffe, noix, cèpes, des richesses gustatives qui font de ce coin de France un des fleurons de la gastronomie française ?

Mais connaissez vous le piment du Périgord ?

Nous sommes producteurs de piment dans le Périgord noir et nous élaborons nos propres recettes artisanales.

Dans notre boutique, avec vue sur le laboratoire, nous ne proposons que des produits faits maison, que nous confectionnons nous même, sans additif ni conservateur.



Nos sauces et moutardes

Pour accompagner savoureusement vos plats ou relever avec finesse vos assaisonnements.

Page 3 - 8



Nos délices salées

Dans notre épicerie fine, vous trouverez nos produits salés que nous confectionnons nous-même du 100% fait maison !

Page 9 - 15



Nos délices sucrées

Biscuits au vin blanc, croquants aux noix, miels aux épices... parfait pour le petit déjeuner ou pour une pause gourmande !

Page 16- 18



Nos sauces et moutardes

Par amour du goût, nous avons créé des moutardes et aides culinaires pour vous permettre de sublimer vos plats !



Nos moutardes aromatisées

La moutarde, une passion française !

Incontournable de notre patrimoine gastronomique, elle apporte une touche de couleur et de saveur à chaque plat.



Nos sauces et aides culinaires au piment du Périgord

Nous créons sans cesse, mêlant associations de saveurs, préservation des textures et surtout nous sommes gourmands.

Simplicité, authenticité, créativité et amour du goût, sont nos seuls secrets de fabrication.

Nos sauces et aides culinaires au piment du Périgord



***Nous cherchons à éveiller l'épicurien en chacun de nous
et à offrir à nos clients une expérience gourmande riche
en sensations et en émotions, où le partage donne
tout son sens.***



La sauce Quesaco

Notre sauce façon Sriracha est piquante mais possède d'autres saveurs telles que l'ail, le miel, le romarin et cela lui permet de rendre tous vos plats encore plus appétissants.



La sauce Cot Cot

Cot Cot, la sauce qui fait danser vos papilles ! Amateurs de poulet et de grillades, réjouissez vous ! Nous avons concocté la sauce parfaite pour transformer vos plats en véritables festins.



La sauce Gorriange

Notre piment associé à de l'orange sanguine pour créer une sauce fraîche et douce. On conseille d'utiliser cette sauce en accompagnement ou en marinade pour les magrets de canard et les fruits de mer.



La sauce Lasco rouge 100ml

Pimentez vos recettes avec quelques gouttes de notre Lasco rouge. Sur un steak tartare ou sur des légumes à la plancha.



La sauce Lasco vert 100ml

Avec seulement quelques gouttes de lasco vert, votre burger maison prendra un coup de fouet. Dans un gaspacho frais il fera des merveilles !



Le piment c'est la vie !
Christophe et Andréa



Purées de piment du Périgord

Notre purée de piment rouge est parfaite pour donner un coup de pep's à vos recettes traditionnelles ou épicer délicatement vos spécialités exotiques.

**Existe en 3 tailles
(90g, 200g et 350g)**



Gelée de piment

Vous serez surpris par son goût d'abord légèrement sucré puis cette sensation en bouche de douce chaleur. Elle est parfaite pour tous les plats sucré-salé. Fromage de brebis, foie gras, elle relèvera tous vos mets.

**Existe en 3 tailles
(90g, 200g et 350g)**



Poudre de piment du Périgord 40g

Une saveur piquante et fruitée. chaleur et des notes de poivron. A utiliser dans vos plats comme un bon poivre.

Notre gamme de moutardes



**Minimum de commande 12,
panachage par 6 avec autre référence
de moutarde de même format.**

**Deux tailles pour toute la gamme
et trois pour nos Best sellers !**



NOS MOUTARDES VEDETTES

**Minimum de commande 12,
panachage par 6 pour les formats 200g et 350g
Minimum 20, panachage par 10 pour les 90g**



MOUTARDE À
L'ANCIENNE AU VIN
BLANC DE BERGERAC

Le saviez-vous ?

La moutarde facilite la digestion, sublime un steak ou une volaille, et s'étale délicieusement sur le pain des burgers et hot-dogs.



MOUTARDE FINE ET
FORT RECETTE DE
DIJON 350G

Le saviez-vous ?

En harmonie avec l'huile et le vinaigre, elle rehausse les salades, tandis qu'en mélange avec le jaune d'œuf, elle crée une mayonnaise onctueuse.



MOUTARDE FINE
AU PIMENT DU
PERIGORD 350G

Le saviez-vous ?

Troisième condiment le plus consommé au monde, après le sel et le poivre, la moutarde est particulièrement chérie par les Français, qui en consomment en moyenne un kilo par an, établissant ainsi un record mondial !

Toutes les moutardes



**Moutarde fine
aux noix**



**Moutarde fine
châtaigne**



**Moutarde fine
saveur truffe**



**Moutarde fine
aux cèpes**



**Moutarde fine
miel et hibiscus**



**Moutarde fine
à l'estragon**



**Moutarde fine
au curry**



**Moutarde fine
tomate et basilic**



**Moutarde fine
à la ciboulette**



**Moutarde fine
ail et persil**



**Moutarde fine
à l'échalote**



**Moutarde fine
aux orties**



**Moutarde fine
au poivre vert**



**Moutarde fine
thym citron**



**Moutarde fine
curcuma**



**Moutarde fine au
miel**



**Moutarde ancienne
cidre et miel**

**Minimum de commande 12,
panachage par 6 pour les formats 200g
Minimum 20, panachage par 10 pour les 90g**

Nos délices salés

Pour nous, fabriquer des produits d'épicerie fine, c'est ouvrir la porte à un monde de saveurs, de traditions et de découvertes culinaires.



Notre raison d'être : Le régal des sens !

Nous mettons un point d'honneur à sélectionner des matières premières de qualité pour créer des saveurs innovantes et gourmandes, inspirées par notre riche patrimoine culinaire français. Chaque saison apporte son lot de nouveautés, fruits de notre passion et créativité.



Nos sels aromatisés

Plongez dans un tourbillon de saveurs avec nos sels aromatisés, confectionnés avec amour. C'est de la magie que nous capturons dans chaque grain de nos sels aromatisés, un peu comme des potions concoctées par des sorciers gastronomes.



Nos pâtes maison

A la recherche d'une expérience culinaire authentique, nos pâtes sont faites pour vous. Goût unique et texture irrésistible !

Nos mélanges de sels et épices

Secret d'une cuisine pleine de goûts et de saveurs, les épices souvent venues d'ailleurs, sont notre arme secrète contre la morosité aux fourneaux et la tristesse dans l'assiette !

Minimum de commande 12

**Sel aux épices des
amis 250g**



**Sel au piment du
Périgord 250g**



**Sel spécial foie
gras 250g**



**Sel Sarladaise
250g**



Sel aux noix 250f



Sel d'été 250g



**Sel aux cèpes
250g**

Notre gamme de pâtes

**Minimum de commande 12,
panachage par 6 avec autre référence de pâtes**



**Pâtes au piment
du Périgord
250g**



**Pâtes saveur
truffe 250g**



**Pâtes aux cèpes
250g**



**Pâtes aux noix
250g**



**Pâtes à la
châtaigne
250g**



**Pâtes aux épices
des amis 250g**



**Pâtes tomate et
basilic 250g**



**Pâtes au
curcuma 250g**



**Pâtes ail & persil
250g**



**Pâtes aux orties
250g**

Nos huiles base tournesol

**Minimum de commande 12,
panachage par 6 avec autre référence d'huile ou de vinaigre**



Huile au piment du Périgord

Notre huile au Piment du Périgord est à une belle couleur rouge, un arôme pimenté et fruité avec un léger piquant, cela en fait un ingrédient très agréable à utiliser en cuisine.



Huile saveur truffe

Sa base d'huile de Tournesol, laisse toute la place aux saveurs authentiques de la Truffe Noire Idéale pour les fêtes mais aussi pour agrémenter des plats de tous les jours pour en faire des mets extraordinaires.



Huile saveur cèpe

Cette huile de tournesol parfumée au cèpe donnera un air de fête à toutes vos créations culinaires. Quelques gouttes suffisent pour donner à vos plats ce parfum tant recherché.



Huile saveur basilic

Notre huile de tournesol aromatisée au basilic apportera de la fraîcheur à vos recettes à base de légumes, viandes blanches. Elle agrémente également délicatement les sauces salades.



Huile saveur citron

Notre huile de tournesol est délicatement aromatisée, créant un équilibre parfait entre douceur et piquant. Idéale pour assaisonner les salades, parfaire les poissons ou ajouter un éclat de lumière à vos plats.



Huile saveur ail

Découvrez notre huile aromatisée à l'ail. D'une fraîcheur exceptionnelle, elle apporte une touche originale et authentique à vos plats. Les puissantes notes d'ail frais parfument délicieusement vos plats en toutes saisons.

Nos vinaigres

**Minimum de commande 12,
panachage par 6 avec autre référence de vinaigre ou d'huile**



Vinaigre arôme châtaigne

Le vinaigre arôme châtaigne est parfait pour assaisonner vos salades, mariner viandes et poissons, ou même pour donner une touche inédite à vos desserts.



Vinaigre arôme framboise

Le vinaigre aromatisé la Framboise est l'alliance entre la subtilité du vinaigre de vin rouge et le goût fruité de l'arôme naturel de framboise. Sa saveur fraîche et fruitée est idéale dans les marinades, les salades gourmandes, les viandes rouges et les gibiers.



Vinaigre arôme fruits des bois

Ce vinaigre est particulièrement polyvalent et peut être utilisé pour ajouter une touche fruitée et élégante à une variété de plats comme une salades composées de jeunes pousses, de noix, de fromage de chèvre ou de bleu, et de fruits frais comme des pommes ou des poires.



Vinaigre arôme échalotte

Apporte un gout agréable à toutes les sauces pour salades et crudités. Très agréable pour accompagner les huitres.

Nos vinaigres suite...



Nos empilables huile, vinaigre et sel

Superbe cadeau pour assaisonner plats et salades. Trio tout en verre réutilisable avec d'autres condiments (Voir bon de commande pour les différentes déclinaisons).



Vinaigre au piment du Périgord

Vinaigre infusé au piment du Périgord, savoureux avec les grillades, poisson, fruits de mer, jambon de pays, lignons, huiles vierges d'olive et de tournesol.



Vinaigre aux orties

Le vinaigre à l'ortie est apprécié pour ses nombreuses propriétés. Pour assaisonner les salades, les légumes, les viandes, vinaigrettes.



Vinaigre cidre & miel

Vertus digestives et tonifiantes reconnues. Son fruité et sa douceur sont conseillés par exemple pour les salades d'endives.



Vinaigre arôme noix

La saveur fraîche et légèrement boisée du vinaigre de vin aromatisé Noix Maille est idéale pour vos salades, terrines et farces.



Vinaigre arôme truffe

Vinaigre de vin blanc aromatisé qui convient aux marinades, vinaigrettes et déglacage des viandes.

Nos snacks pour l'apéritif

Minimum de commande 8

Partez à la découverte des saveurs créés dans notre atelier à Thonac. Donnez un petit air Rock and roll à vos apéros !



Apéro rock "Satisfaction" aux épices des amis

Le « Satisfaction » avec notre mélange secret de 16 épices et aromates pour vous faire voyager et vous ouvrir l'appétit !



Apéro rock "Red Hot" au piment du Périgord

Le « Red Hot », croustillant et chaud comme la braise, juste ce qu'il faut pour réveiller vos papilles. Accompagné d'une bonne bière fraîche ou d'un petit verre de vin, c'est exquis.



Apéro rock "Le Sarladais" (ail, persil et poivre blanc)

Poivre blanc, ail et persil pour un goût subtil qui met en appétit !

Les "Çasnac" Cerneaux de noix salés pour l'apéritif

Cerneaux de noix du Périgord cuits dans un peu de graisse de canard et assaisonnés au piment du Périgord et sel des amis.

Délicieuses à l'apéritif ou dans une salade au bleu.

Nos délices sucrés

En partant d'ingrédients simples et communs comme la farine et le beurre, le défi était de faire des biscuits aux textures variées et savoureuses.

Pour avoir un goût un peu rustique et authentique, nous avons sélectionné une farine biologique T65 (qui est légèrement plus complète que les farines généralement utilisées en pâtisserie).



Gourmands avant tout !

Nous sommes convaincus que la gourmandise ne doit pas être synonyme de produits industriels et sans saveur. C'est pourquoi nos biscuits sont entièrement fabriqués à la main, avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés pour leur qualité.

Laissez-vous tenter par nos biscuits artisanaux, qui allient croquant et saveur pour le plus grand plaisir de vos papilles.



Du goût et de bons ingrédients

Nos biscuits sont faits maison avec amour et passion ! pour leur réalisation, nous avons choisi de mettre en avant le goût et la qualité des ingrédients



Chocolate Cake

Des biscuits uniques et authentiques. pour accompagner votre pause-café, pour offrir, nos biscuits artisanaux sont la garantie de faire plaisir à coup sûr.

Nos biscuits fait maison

Minimum de commande 8



Noix caramélisées 200g

Alerte Friandise vraiment addictive. !

Cerneaux de noix sélectionnés avec attention et enrobés de sucre dans notre pralinère en cuivre.



Biscuits Pets de Jacquou 180g

Fabriqués avec amour, ces petits biscuits seront idéals pour le thé ou le goûter. La bonne dose de sucre et une saveur subtile de vanille.



Nos desserts en bouteilles

Du fait maison pour les fans de gâteaux. Si vous ne le mangez pas vous-même tout de suite, ces desserts en bouteilles sont une super idée cadeau pour vos amis ou votre famille !

(Voir bon de commande)



Biscuits Croquants aux noix 140g

Ces biscuits aux noix croustillants portent vraiment bien leur nom. Riches en noix et légèrement caramélisés,



Nos miels aux épices 110g (Disponible à partir de mai)

Le miel adoucit les saveurs chaudes et piquantes des épices telles que la cannelle, le gingembre, le curcuma et surtout le piment du Périgord. Il crée ainsi un équilibre harmonieux de saveurs. Souvent curatifs, c'est miel sont vraiment délicieux.



Miel aux noix 200g

Cerneaux de noix du Périgord plongés dans un excellent miel bio et en fonction de la saison. A déguster sur une tartine au petit déjeuner. Idéal aussi pour sucrer les yaourts ou accompagner vos fromages.



Sucre aromatisé noix ou noisette 180g

Nos sucres aromatisés vous permettent d'aromatiser vos préparations comme les yaourts, fromages blanc, crêpes, gaufres, cookies et toutes vos pâtisseries...

QUI SOMMES-NOUS?

Christophe et Andréa, deux gourmands amoureux de la gastronomie française et des épices.

Notre passion, la création de sauces et de recettes !

En 2022, nous avons décidé de nous engager pleinement dans notre passion en devenant, producteurs de piment et fabricants de délices gastronomiques régionaux, à Thonac, au cœur du Périgord noir.

Cette région, célèbre pour ses richesses culinaires comme le foie gras, la truffe, et les noix, est aussi le berceau du piment du Périgord, dont nous sommes fiers producteurs.

Dans notre boutique avec vue sur le laboratoire, vous découvrirez notre gamme de produits faits maison, sans additif ni conservateur, élaborés avec amour et savoir-faire.

Nous aimons échanger avec nos clients, des gourmands exigeants qui recherchent des produits faits maison et qui partagent notre passion pour la gastronomie locale.

Ensemble, nous partageons des valeurs de transparence, d'authenticité et de créativité.

Nous vous invitons à découvrir notre univers où chaque recette est une célébration du goût, de la qualité et de la nature.



NOUS RENCONTRER

Notre boutique :

Piment du Périgord
D706, route de la princesse d'Annam
24290 THONAC

Par téléphone : 0553510630 / 0617964363

Par mail : contact@mamzelleliberte.fr

Notre site internet :

www.pimentdupericord.com