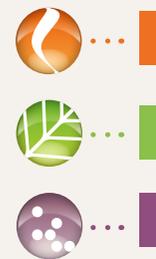


# FOOD STORIES

NUMÉRO 9



NUMÉRO SPÉCIAL JO 2024

UNE GAMME HAUTE ...  
EN COULEURS !

Colin Ingrédients s'est inspiré des anneaux Olympiques et vous propose de découvrir ses 5 assemblages aux couleurs des JO.

Des créations aussi savoureuses que colorées à base d'ingrédients naturels, comme autant de saveurs représentant certaines disciplines Olympiques.

**NOIR**

COMME LES ARTS MARTIAUX...  
et l'ail noir en poudre !

**BLEU**

COMME LES SPORTS NAUTIQUES...  
et la spiruline !



**ROUGE**

COMME L'ATHLÉTISME...  
et un pesto de tomates mûries au soleil !

**JAUNE**

COMME LE TIR À L'ARC...  
et l'or du gingembre et du curcuma !

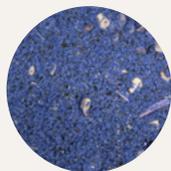
**VERT**

COMME UN GREEN DE COMPÉTITION...  
et une savoureuse persillade !



## BLEU

Réf. 173U2303



### COMME LES SPORTS NAUTIQUES

**Wakame, extrait de spiruline, kombu, échalote, oignon, zeste de citron, ail.**

Ce mélange à base de spiruline et d'algues est parfait pour ajouter une touche marine et iodée à diverses préparations culinaires telles que des sauces, vinaigrettes, taboulés, marinades pour poissons et mélanges de céréales, pâtes ou riz.

## ROUGE

Réf. 165K23012



### COMME L'ATHLÉTISME

**Tomate, basilic, ail, huile d'olive.**

Ce mélange ensoleillé est l'allié idéal pour donner une touche savoureuse à des pâtes, bruschettas, taboulés ou pizzas.

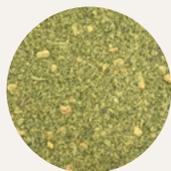
Parfait également pour apporter une saveur fraîche et gourmande aux plats de viande et poisson et en enrobage de fromages frais.

## VERT

100% ORIGINE

FRANCE

Réf. 173U2302

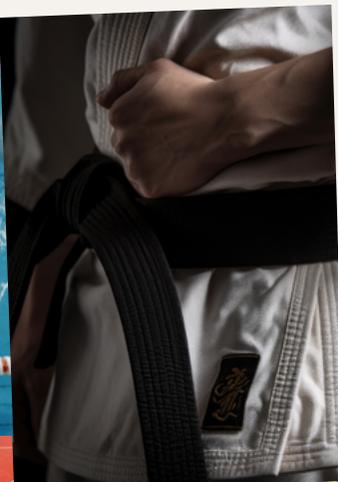


### COMME UN GREEN DE COMPÉTITION

**Persil, ail, échalote, oignon, huile de tournesol.**

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

Ce classique de la cuisine française est parfait pour relever des poêlées forestières, légumes, sauces, vinaigrettes, beurres et fromages frais.



## NOIR

Réf. 173U2301



### COMME LES ARTS MARTIAUX

**Ail noir, coriandre, échalote, raifort, fenugrec, carvi.**

Ce curry fera sensation dans les assiettes, autant pour ses saveurs que pour sa couleur.

L'ail noir apporte des notes douces et complexes rappelant le vinaigre balsamique et la réglisse, pour une signature culinaire originale.

Parfait pour relever des sauces crémees, risottos, préparations de légumes, chutney ou plats cuisinés.

## JAUNE

Réf. 165K23021



### COMME LE TIR À L'ARC...

**Oignon rissolé, gingembre, persil, curcuma, paprika, ail, poivre, huile de tournesol.**

Une création savoureuse alliant la fraîcheur du gingembre à la chaleur du curcuma qui apportera une touche de gourmandise et d'exotisme aux préparations de légumes, sauces pour volaille, marinades pour viande et poisson ou plats cuisinés. Idéal également en enrobage de fromage frais.

Retrouvez plus d'informations sur ces produits sur [www.colin-ingredients.com](http://www.colin-ingredients.com)



**Colin** ingrédients  
LA SOLUTION CULINAIRE

[www.colin-ingredients.com](http://www.colin-ingredients.com)

Membre permanent  
**esa**  
EUROPEAN  
SPICE  
ASSOCIATION

Rue des Saveurs  
Mittelhausen  
67170 WINGERSHEIM LES QUATRE BANS  
France  
Tél : 03 88 51 22 22

[info@colin-ingredients.com](mailto:info@colin-ingredients.com)

FOOD  
STORIES

NUMÉRO 9  
SPÉCIAL  
JO 2024

2