





100 % VÉGÉTAL ET CLEAN

MENTHE, GINGEMBRE, BETTERAVE, GRAINES DE COURGE CONCASSÉES

Visuel : rose-rouge avec marquants d'éclats de graines de courge.

APPLICATIONS

- ~ Assaisonnement de fromage frais
- ~ Cakes salés et biscuits apéritifs
- ~ Céréales
- ~ Toppings et biscuits apéritifs
- ~ Sauces dips

Réf 192UB2201

Goût : frais et équilibré relevé par une pointe de gingembre et le croquant des graines.

- ~ Marinades
- ~ Nécors salades
- ~ Veloutés
- ~ Apporte un visuel appétissant aux préparations végétales (burgers veggie)

_sur le champ

100 % ORIGINE FRANCE

MAÏS, CAROTTE, PETITS POIS. AIL RISSOLÉ (HUILE DE TOURNESOL), CUMIN DES PRÉS

Visuel : un esprit « jardin » très frais avec ces marquants jaunes, oranges et verts.

Goût : légumes cuisinés avec la note gourmande de l'ail et du cumin des prés.

APPLICATIONS

- ~ Crumbles salés
- ~ Toppings cake salé
- ~ Décors poisson, plats cuisinés

- ~ Panification (décor et
- ~ Fromages (décor et inclusion)
- ~ Charcuterie (décor ou

Réf 192VF2201

terre forestière

100% BIO

CÈPES, CHAMPIGNONS DE PARIS RISSOLÉS (HUILE D'OLIVE). AIL DES OURS, HUILE DE TOURNESOL, POIVRE

Goût : saveur gourmande et cuisinée de champignons avec une pointe de fraîcheur de l'ail des ours.

APPLICATIONS

- ~ Risottos (ou préparations à base de pâtes)
- ~ Potages
- ~ Sauces

Réf 192F2201

- ~ Marinades pour viandes ~ Terrines végétales
- ~ Plats préparés

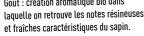
arôme naturel de sapin bio



Visuel : incolore

Goût : création aromatique bio dans laquelle on retrouve les notes résineuses

- ~ Glaces
- ~ Crèmes brulées
- ~ Desserts Réf 188U2203





- ~ Sauces poisson
 - ~ Bonbons

~ Fromages frais





into the roots

racine

n. f. « Organe qui fixe les végétaux au sol et à partir duquel ils puisent les éléments nécessaires à leur nutrition », mais aussi « Ce qui est à la base, à l'origine ». Tout est dit, pour les plantes comme pour les humains : la connexion à ce qui vient de la terre est essentielle et cette évidence (re)devient une priorité absolue pour l'avenir.

Etroitement liée au travail agricole et à un ancrage régional fort, l'histoire de Colin s'écrit depuis toujours sur les lignes d'un champ de moutarde ou de persil, dans les liens noués avec nos producteurs d'épices ou tout simplement à travers notre passion pour les matières premières végétales.

Ce concept « Into the Roots » s'aligne de manière évidente avec les valeurs et l'ADN de Colin... l'ancrage à la terre nous inspire pour de nouvelles formulations végétales, clean, Bio et origine France!



QUELQUES INGRÉDIENTS

very good very roots



RAIFORT D'ALSACE en poudre

Le raifort offre un goût fort et piquant, rappelant celui de la moutarde forte et la saveur du wasabi. Parfait pour des dips et sauces bien typées!



AIL TOASTÉ en poudre

Le process de toastage innovant développé par Colin apporte des notes grillées, gourmandes et cuisinées à l'ail sans ajout de matière grasse! Réf 1315191T



Toute la fraîcheur vivifiante de la menthe dans cette matière première !
Réf 2525002



POIVRE NOIR DE MOCAJUBA origine Brésil

BIO Produit exclusif Colin

Ce poivre séché au soleil d'Amazonie apporte des notes rondes et affirmées, avec une dominante fumée qui lui donne du caractère. Réf 8816903T



Idéal en topping ou en enrobage, ce maïs rissolé apporte naturellement une touche croquante et colorée à vos préparations. Ses notes caramélisées feront la différence!



GRAINES DE CHANVRE TOASTÉES BIO

Croustillantes et au léger goût de noisette, ces graines seront appréciées dans une salade, en topping, dans un pain ou en mélange avec d'autres graines.

Réf 5056003IR



Découvrez notre gamme de plus de 2000 matières premières végétales, mélanges et ingrédients sur www.colin-ingredients.com

67170 Mittelhausen - France Tél. : 03 88 51 22 22 - info@colin-ingredients.com