FOOD STORIES

NUMÉRO 2

Colin ingrédients
LA SOLUTION CULINAIRE

NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2020

ÉPICES ET ORIGINES, LE DUO GAGNANT !

Comme un écho aux attentes de simplicité et de naturalité des consommateurs, ce deuxième numéro de Food Stories est un retour aux sources, un recentrage sur les plus nobles des ingrédients, à savoir **LES POIVRES D'EXCEPTION**.

À la croisée de deux tendances de fond, entre la recherche d'ingrédients « lisibles », non transformés et l'indication valorisante de l'origine d'un produit, nous vous proposons une sélection d'épices d'exception.
Le hashtag #Balancetonorigine de plus en plus visible sur les réseaux sociaux, illustre, s'il le fallait encore, cette sensibilité du marché.

Enfin, faut-il le rappeler, le cœur de métier de Colin Ingrédients est bien celui de sourceur et transformateur d'épices ! Une expertise dans les matières premières végétales de plus de 50 ans qui prend aujourd'hui tout son sens dans le concept « **back to basics** » !

DÉCOUVREZ NOTRE GAMME DE POIVRES D'EXCEPTION AVEC **UNE OFFRE SPÉCIALE**

DU BON, DU VRAI, DU SENS !

Protéines XTC, cabinet de veille en innovation avec lequel travaille Colin Ingrédients depuis de nombreuses années, analyse les **3 leviers qui sont aujourd'hui déterminants dans l'acte d'achat d'un produit alimentaire.*** * Future Food 2020-2022

DU BON

Les évidences méritent parfois d'être rappelées : **le plaisir** reste incontournable dans l'alimentation. Il constitue l'axe d'innovation le plus proposé par les industriels et représente près de la moitié de l'offre innovante mondiale.
Les goûts puissants, intenses et naturels sont plébiscités par les consommateurs. Les choix sont affirmés et les goûts consensuels moins valorisés.

DU VRAI

La simplicité d'une liste d'ingrédients est déjà un argument de vente à part entière. Apporter du goût grâce à **une épice ou un ingrédient « naturel »** est un objectif affiché par de nombreux industriels.

DU SENS

L'origine des ingrédients, l'identification des producteurs, les labels de qualité, le bien-être animal ou le bio font partie de la recherche croissante de sens dans notre alimentation.

Chez Colin Ingrédients, cette quête d'authenticité et de simplicité dans les ingrédients nous inspire et nous ramène aux sources de notre métier.

En effet, notre savoir-faire depuis plus de 50 ans, notre cœur de métier, est basé sur une expertise unique dans la sélection et la trituration des matières premières végétales.

Partie prenante dès l'amont dans les cultures de nombreux légumes, herbes et épices, **nous avons noué des relations étroites avec les producteurs.** Notre présence régulière sur les lieux de culture des matières premières nous permet de garantir un niveau de qualité élevé de nos approvisionnements tout au long de l'année.

DÉCOUVREZ NOTRE GAMME

4 POIVRES D'EXCEPTION

Grâce au tissu relationnel créé avec les producteurs au fil des années, **Colin Ingrédients est aujourd'hui un interlocuteur privilégié de ces derniers.** C'est ainsi que Benoît Winstel, notre directeur du sourcing et des achats obtient des **accords d'exclusivité** avec des paysans, comme pour le poivre bio de Mocajuba au Brésil.
Nous travaillons ainsi en étroite collaboration avec les producteurs, dans l'esprit d'un modèle équitable basé sur l'échange de connaissances et le respect de valeurs humaines.

POIVRE NOIR BIO DE MOCAJUBA

EXCLUSIVITÉ COLIN

Ce poivre séché au soleil apporte des notes rondes et affirmées, avec une dominante fumée qui lui donne du caractère.

BRÉSIL

Le poivre bio de Mocajuba que nous avons sélectionné est cultivé sur les rives du fleuve Tocantins en Amazonie dans le respect d'une agriculture raisonnée, en harmonie avec l'écosystème local (débroussailleuse écologique, protection solaire naturelle, mélange de matières organiques comme fertilisants).

PIQUANT 3,5/5

FLEURI 1,5/5

MUSQUÉ 3,5/5

POIVRE NOIR DE SARAWAK

Le poivre de Sarawak offre une **saveur puissante et franchement musquée. Cultivé et transformé sur l'île de Bornéo,** ce poivre fin et délicat est très réputé. Sa rareté et son goût unique en font une épice de choix.

MALAISIE

Le **poivre de Sarawak** est récolté à la main et **bénéficie d'une IGP** (Indication Géographique Protégée) depuis 2003. Ce label délivré par l'Union Européenne désigne un produit dont la qualité est liée au lieu de production. Ceci est une véritable garantie sur l'origine du produit.

PIQUANT 3/5

FLEURI 3/5

MUSQUÉ 4,5/5

JUSQU'AU 31 JANVIER 2021

OFFRE SPÉCIALE

-5% SUR CETTE SÉLECTION DE POIVRES

contactez votre commercial ou le 03 88 51 22 22
info@colin-ingredients.com

POIVRE ROUGE DE KAMPOT

CAMBODGE

Ce poivre rouge de Kampot est considéré comme un poivre d'exception et possède un **goût intense et doux à la fois** qui révèle des **notes très fraîches sur un fond floral et fruité.**

PIQUANT 4/5

FLEURI 2/5

MUSQUÉ 2/5

Les baies sont issues d'une sélection manuelle des fruits rouges qui sont arrivés à pleine maturité. Elles sont ébouillantées puis immédiatement séchées pour conserver cette belle couleur rouge caractéristique. Cette méthode et son terroir confèrent toute sa spécificité à ce poivre.

Deux certifications s'appliquent à ce produit : Appellation d'Origine Protégée (AOP) et Indication Géographique Protégée (IGP). C'est le premier produit agricole cambodgien à avoir bénéficié d'une IGP qui lui a été délivrée le 2 avril 2010.

POIVRE BLANC DE MUNTOK

INDONÉSIE

PIQUANT 2/5

FLEURI 2/5

MUSQUÉ 4/5

Le poivre blanc de Muntok dégage **des saveurs très épicées, musquées et camphrées** avec des notes mentholées et d'herbe séchée.

Issu du village de Muntok, sur l'île de Bangka en Indonésie, ce poivre provient de baies de poivre noir « lourd », récoltées à maturité, trempées dans l'eau puis **débarrassées de leur péricarpe avant d'être séchées au soleil.**

Il est particulièrement apprécié pour les recettes qui ne nécessitent pas de marquants (sauces blanches, certaines charcuteries, fromages...).

Colin ingrédients
LA SOLUTION CULINAIRE

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
Fax : 03 88 51 44 49

info@colin-ingredients.com