

FICHE TECHNIQUE	
POIVRE BLANC DE KAMPOT (IGP)	
Réf.: LPM-KWP-20-FR	Créée le : 05/04/2020

DESCRIPTION

Variété	Piper Nigrum L
Origine	Kâmpôt IGP - Cambodge
Producteur Poivre de Kâmpôt	KPPA ID: P3-002-001
Poivre de Kâmpôt Packager	KPPA ID: C-027
Ingrédients	100 % baies entières de Poivre Banc IGP Kâmpôt



Le poivre de Kâmpôt est cultivé de façon traditionnelle et organique (usage exclusif d'engrais et de répulsifs naturels). A partir du mois de mars, les grains rouges sont cueillis à pleine maturité un par un sur la plante ou égrainés de la grappe à la main. Ils sont ensuite trempés pendant une journée dans l'eau claire et débarrassés de leur peau. Le noyau est lavé et séché au soleil pendant 2 à 3 jours. Le Poivre Blanc de Kâmpôt est produit exclusivement à partir des grains rouges lui donnant un arôme unique et délicat. Le traitement du Poivre de Kâmpôt est effectué dans une usine respectant les standards en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Beige ou gris clair
Odeur	Arôme caractéristique d'agrumes et de menthe fraîche.
Goût	Son goût est puissant et délicat.
Teneur en pipérine	>4%

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité	>700g/l
Taille	Entre 4 et 5mm
Humidité	<7,5%
Huile volatile	2-4%

Matières étrangères	Absence
Baies légères	Absence
Baies cassées	Absence

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Micro-aérobies à 30°C	<600 cfu/g
E.Coli	ND (<10 cfu/g)
Salmonelles	Absence/25g

Moisissures à 25°C	ND (<10 cfu/g)
Levures à 25°C	ND (<10 cfu/g)
Bacillus cereus à 30° C	ND (<10 cfu/g)

OGM	Non
Ionisation	Non
Allergènes	Aucun

CONDITIONS DE STOCKAGE

DDM	36 mois
Conservation	à conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité
Emballage	expédié en sacs scellés avec absorbeur d'oxygène

UTILISATION

Le Poivre Blanc de Kâmpôt développe un bouquet puissant et des arômes délicats. Son goût épicé intense cache des notes d'herbes fraîches et de citron. A moulin frais sur un poisson grillé ou vapeur, une purée de pommes de terre ou une sauce blanche (pas de coloration).

FICHE TECHNIQUE	
POIVRE LONG AU SEL	
Réf.: LPM-SLP-20-FR	Créée le : 05/05/2020

DESCRIPTION

Variété	Piper Retrofractum
Origine	Kâmpôt - Cambodge
Producteur	La Plantation
Traitement et emballage	La Plantation
Ingrédients	80 % baies entières de poivre long frais 20 % sel

Le Poivre Long est cultivé de façon traditionnelle (usage exclusif d'engrais et de répulsifs naturels) selon une technique qui permet de conserver le goût et la fraîcheur du Poivre Long frais, et ce, pendant 18 mois. Les Poivres Longs frais suivent un processus complexe de fermentation qui renforce toute leur saveur. Le traitement du Poivre Long est effectué dans une usine respectant les standards en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Vert foncé
Odeur	Arôme plein de fraîcheur.
Goût	Goût d'artichaut cru

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité	NA
Taille	Environ 3 cm long
Humidité	= 15%
Huile volatile	NC

Matières étrangères	Absence
Baies légères	Absence
Baies cassées	Absence

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Micro-aérobies à 30°C	< 8.10 ² cfu/g
E.Coli	ND (<10 cfu/g)
Salmonelles	Absence/25g

Moisissures à 25°C	ND (<10 cfu/g)
Levures à 25°C	ND (<10 cfu/g)
Staphylococcus aureus	ND (<10 cfu/g)

OGM	Non
Ionisation	Non
Allergènes	Aucun

CONDITIONS DE STOCKAGE

DDM	18 mois
Conservation	Après ouverture du sachet, mettre le Poivre au Sel dans un bocal et conservez-le au réfrigérateur.
Emballage	expédié en sacs scellés avec absorbeur d'oxygène

UTILISATION

Son goût d'artichaut renforcé par une forte note épicée et son croquant font de ce Poivre Long au Sel un produit original et unique, qui est déjà arrivé au menu d'un certain nombre de chefs étoilés et de chefs de la bistronomie. Il peut être consommé seul ou coupé en fines lamelles sur une salade, sur des fruits et plus selon votre inspiration. L'attaque en bouche est douce et la force épicée arrive dans un second temps.

FICHE TECHNIQUE	
POIVRE LONG NOIR	
Réf.: FARM-22-FR03	Créée le : 03/05/2022

DESCRIPTION

Variété	Piper Retrofractum
Origine	Kâmpôt - Cambodge
Producteur	FARMLINK
Traitement et emballage	FARMLINK/LEC
Ingrédients	100 % baies entières de poivre long noir

Le Poivre Long est cultivé de façon traditionnelle (usage exclusif d'engrais et de répulsifs naturels) dans une ferme poivrière à Kâmpôt. Le climat et le terroir de la région de Kâmpôt conviennent très bien à l'espèce Piper Retrofractum, originaire de Java. Les fruits sont cueillis de vert à jaune, avant leur maturité, ils sont ensuite ébouillantés et séchés 4 à 5 jours au soleil. Le traitement est effectué dans une usine respectant les standards en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Noir, brun très foncé
Odeur	Arôme caractéristique de chocolat, pain d'épices et fruits secs
Goût	Son goût est sucré dans un premier temps puis épicé ensuite

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité	>400g/l
Taille	Entre 3 et 4 cm long
Humidité	<12%
Huile volatile	➤ 1ml/100g

Matières étrangères	Absence
Baies légères	Absence
Baies cassées	Absence

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Micro-aérobies à 30°C	6,1x10 ² cfu/g
E.Coli	ND (<10 cfu/g)
Salmonelles	Absence/25g

Moisissures à 25°C	ND (<10 cfu/g)
Levures à 25°C	ND (<10 cfu/g)
Enterobacteriaceae	ND (<5x100000 cfu/g)

OGM	Non
Ionisation	Non
Allergènes	Aucun

CONDITIONS DE STOCKAGE

DDM	5 ans après la récolte
Conservation	à conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité
Emballage	expédié en sacs scellés avec absorbeur d'oxygène

UTILISATION

Le Poivre Long est très populaire dans la médecine chinoise. Utilisé comme épice, il développe une saveur de musc, et des notes de muscade, cannelle et cardamome, moins marquées toutefois que le poivre long rouge. Pour préserver sa saveur, broyez le sur les salades, plats sucrés, marinades de viande ou utilisez-le entier dans des plats mijotés ou des compotes de fruits.

FICHE TECHNIQUE	
POIVRE LONG ROUGE	
Réf.: FARM-LP-22-FR01	Créée le : 03/05/2022

DESCRIPTION

Variété	Piper Retrofractum
Origine	Kâmpôt - Cambodge
Producteur	FARMLINK
Traitement et emballage	FARMLINK/LEC
Ingrédients	100 % baies entières de poivre rouge long

Le Poivre Long est cultivé de façon traditionnelle (usage exclusif d'engrais et de répulsifs naturels) dans une ferme poivrière à Kâmpôt. Le climat et le terroir de la région de Kâmpôt conviennent très bien à l'espèce Piper Retrofractum, originaire de Java. Les fruits sont cueillis rouge à maturité, ils sont ensuite ébouillantés et séchés 4 à 5 jours au soleil. Le traitement du Poivre Long est effectué dans une usine respectant les standards en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Rouge, brun foncé
Odeur	Arôme caractéristique de chocolat, pain d'épices et fruits secs
Goût	Son goût est sucré dans un premier temps puis épicé ensuite

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité	>400g/l
Taille	Entre 3 et 4 cm long
Humidité	<12%
Huile volatile	NC

Matières étrangères	Absence
Baies légères	Absence
Baies cassées	Absence

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Micro-aérobies à 30°C	6,1x10 ² cfu/g
E.Coli	ND (<10 cfu/g)
Salmonelles	Absence/25g

Moisissures à 25°C	ND (<10 cfu/g)
Levures à 25°C	ND (<10 cfu/g)
Bacillus cereus à 30° C	ND (<10 cfu/g)

OGM	Non
Ionisation	Non
Allergènes	Aucun

CONDITIONS DE STOCKAGE

DDM	36 mois
Conservation	à conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité
Emballage	expédié en sacs scellés avec absorbeur d'oxygène

UTILISATION

Le Poivre Long est très populaire dans la médecine chinoise et ayurvédique. Utilisé comme épice, il développe une saveur de forte chaleur et de musc, et des notes de muscade, cannelle et cardamome. Pour préserver sa saveur, broyez le sur les salades, plats sucrés, marinades de viande ou utilisez-le entier dans des plats mijotés ou des compotes de fruits.

FICHE TECHNIQUE	
POIVRE NOIR DE KAMPOT (IGP)	
Réf.: LPM-KBP-20-FR	Créée le: 05/04/2020

DESCRIPTION

Variété	Piper Nigrum L
Origine	Kâmpôt IGP - Cambodge
Producteur Poivre de Kâmpôt	KPPA ID: P-3-002-001
Poivre de Kâmpôt Packager	KPPA ID: C-027
Ingrédients	100 % baies entières de poivre noir IGP



Le poivre de Kâmpôt est cultivé de façon traditionnelle et organique (usage exclusif d'engrais et de répulsifs naturels). A partir du mois de janvier, les grappes mures sont cueillies à la main. Elles sont ensuite égrainées, lavées, échaudées et séchées au soleil pendant 2 à 3 jours.

Les grains sont ensuite traités et sélectionnés par leur taille (>4mm) et leur poids (densité>570ml) en machine puis à la main. Le traitement du Poivre de Kâmpôt est effectué dans une entreprise respectant les standards en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Noir foncé
Odeur	Arôme caractéristique fort et délicat avec une pointe d'eucalyptus et de menthe fraîche.
Goût	Son goût est intense et doux à la fois
Teneur en pipérine	4,4%

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité	>600g/l
Taille	4-6 mm Cat. A
Humidité	<7%
Huile volatile	2-4%

Matières étrangères	Absence
Baies légères	Absence
Baies cassées	Absence

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Micro-aérobies à 30°C	8.0x10 ³ cfu/g
E.Coli	ND (<10 cfu/g)
Salmonelles	Absence/25g

Moisissures à 25°C	ND (<10 cfu/g)
Levures à 25°C	ND (<10 cfu/g)
Staphylococcus aureus	ND (<10 cfu/g)

OGM	Non
Ionisation	Non
Allergènes	Aucun

CONDITIONS DE STOCKAGE

DDM	36 mois
Conservation	à conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité
Emballage	expédié en sacs scellés avec absorbeur d'oxygène

UTILISATION

Le poivre noir de Kampot développe tout son arôme quand il est moulu frais sur les plats. Il peut être utilisé également lors de cuisson des plats. A utiliser sur des viandes rouges, salades, pâtes.

FICHE TECHNIQUE	
POIVRE NOIR DU CAMBODGE Qualité Khmer	
Réf.: LPM-KBP-20-FR	Créée le: 05/04/2020

DESCRIPTION

Variété	Piper Nigrum L
Origine	Kâmpôt IGP - Cambodge
Producteur Poivre de Kâmpôt	KPPA ID: P-3-002-001
Poivre de Kâmpôt Packager	KPPA ID: C-027
Ingrédients	100 % baies entières de poivre noir de Kâmpôt



Le poivre noir qualité Khmer est cultivé à Kâmpôt de façon traditionnelle et organique (usage exclusif d'engrais et de répulsifs naturels). A partir du mois de janvier, les grappes mures sont cueillies à la main. Elles sont ensuite égrainées, lavées, échaudées et séchées au soleil pendant 2 à 3 jours. Les grains sont ensuite traités et sélectionnés par leur taille (cat B. entre 3 et 4 mm) et leur poids (densité>570ml) en machine puis à la main. Le traitement est effectué dans une entreprise respectant les standards en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire tout en s'inscrivant dans une démarche socialement responsable (ISR).

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Noir foncé
Odeur	Arôme caractéristique fort et délicat avec une pointe d'eucalyptus et de menthe fraîche.
Goût	Son goût est intense et doux à la fois
Teneur en pipérine	>4%

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité	>600g/l
Taille	Entre 3 et 4mm Cat. B
Humidité	<7%
Huile volatile	2-4%

Matières étrangères	Absence
Baies légères	Absence
Baies cassées	Absence

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Micro-aérobies à 30°C	8.0x10 ³ cfu/g
E.Coli	ND (<10 cfu/g)
Salmonelles	Absence/25g

Moisissures à 25°C	ND (<10 cfu/g)
Levures à 25°C	ND (<10 cfu/g)
Staphylococcus aureus	ND (<10 cfu/g)

OGM	Non
Ionisation	Non
Allergènes	Aucun

CONDITIONS DE STOCKAGE

DDM	36 mois
Conservation	à conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité
Emballage	expédié en sacs scellés avec absorbeur d'oxygène

UTILISATION

Le poivre noir de Kâmpôt développe tout son arôme quand il est moulu frais sur les plats. Il peut être utilisé également lors de cuisson des plats. A utiliser sur des viandes rouges, salades, pâtes.

FICHE TECHNIQUE	
POIVRE ROUGE DE KAMPOT FRAIS AU SEL (IGP)	
Réf.: LPM-KRP-20-FR	Créée le : 02/03/2022

DESCRIPTION

Variété	Piper Nigrum L
Origine	Kâmpôt IGP - Cambodge
Producteur Poivre de Kâmpôt	KPPA ID: P3-002-001
Poivre de Kâmpôt Packager	KPPA
Ingrédients	75 % baies entières de poivre rouge IGP Kâmpôt 25 % sel



Grain de poivre vert entier fermenté cultivé dans la province de Kâmpôt - Cambodge. Indication Géographique Protégée, certifiée par ECOCERT. Récolté de janvier à Mars, une fois par an. Obtenu du fruit frais du poivrier durant son stage avancé de maturité (fruit rouge sur le plant). Le fruit frais suit une fermentation anaérobie dans de l'eau salée pendant 1 mois. Les fruits fermentés sont ensuite séchés, concassés et mélangés avec 25% de Fleur de Sel de Kâmpôt.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Rouge-brun foncé
Odeur	Arôme caractéristique de tabac et de fruits rouges.
Goût	Son goût est fruité. Il est moins épicé que le Poivre Noir de Kâmpôt.
Teneur en pipérine	>3 %

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité	>610g/l
Taille	3 mn
Humidité	<7%
Huile volatile	2-4%

Matières étrangères	Absence
Baies légères	Absence
Baies cassées	Absence

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Micro-aérobies à 30°C	<400 cfu/g
E.Coli	ND (<10 cfu/g)
Salmonelles	Absence/25g

Moisissures à 25°C	ND (<10 cfu/g)
Levures à 25°C	ND (<10 cfu/g)
Staphylococcus aureus	ND (<10 cfu/g)

OGM	Non
Ionisation	Non
Allergènes	Aucun, sans gluten

CONDITIONS DE STOCKAGE

DDM	18 mois
Conservation	à conserver dans un endroit frais et sec (réfrigérateur), à l'abri de la lumière et de l'humidité
Emballage	expédié en sacs scellés avec absorbeur d'oxygène

UTILISATION

Le croquant du grain et l'explosion intense de saveurs de poivre frais en bouche font de ce poivre au sel un produit unique sur le marché. Addictif dès le premier grain, le poivre rouge frais au sel sublimerait tous vos plats. A utiliser après cuisson, il est fortement recommandé sur des pâtes, fruits de mer (huitres notamment) et crustacés, il fera aussi merveille sur vos viandes blanches.

FICHE TECHNIQUE	
POIVRE ROUGE DE KAMPOT (IGP)	
Réf.: LPM-KRP-20-FR	Créée le : 05/04/2020

DESCRIPTION

Variété	Piper Nigrum L
Origine	Kâmpôt IGP - Cambodge
Producteur Poivre de Kâmpôt	FARMINK
Poivre de Kâmpôt Packager	FARMLINK/LEC
Ingrédients	100 % baies entières de poivre rouge IGP Kâmpôt



Le poivre de Kâmpôt est cultivé de façon traditionnelle. A partir du mois de mars, les grains rouges sont cueillis à pleine maturité un par un sur la plante ou égrainés de la grappe à la main. Ils sont ensuite lavés, échaudés et séchés au soleil pendant 2 à 3 jours.
Le traitement du Poivre de Kâmpôt est effectué dans une usine respectant les standards en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Rouge-brun foncé
Odeur	Arôme caractéristique de tabac et de fruits rouges.
Goût	Son goût est fruité. Il est moins épicé que le Poivre Noir de Kâmpôt.
Teneur en pipérine	3,6%

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité	>620g/l
Taille	Entre 5 et 6mm
Humidité	<7%
Huile volatile	2-4%

Matières étrangères	Absence
Baies légères	Absence
Baies cassées	Absence

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Micro-aérobies à 30°C	<400 cfu/g
E.Coli	ND (<10 cfu/g)
Salmonelles	Absence/25g

Moisissures à 25°C	ND (<10 cfu/g)
Levures à 25°C	ND (<10 cfu/g)
Staphylococcus aureus	ND (<10 cfu/g)

OGM	Non
Ionisation	Non
Allergènes	Aucun

CONDITIONS DE STOCKAGE

DDM	36 mois
Conservation	à conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité
Emballage	expédié en sacs scellés avec absorbeur d'oxygène

UTILISATION

Produit emblématique de la région, le poivre rouge de Kâmpôt développe de puissants arômes fruités. Son goût unique, moins épicé que le poivre noir, offre des notes sucrées de fruits rouges et de miel.
Le poivre rouge de Kâmpôt développe tout son arôme quand il est moulu frais sur les plats, salades, fruits ou desserts.

FICHE TECHNIQUE	
POIVRE VERT AU SEL	
Réf.: LPM-KSP-20-FR	Créée le : 05/04/2020

Variété	Piper Nigrum L
Origine	Kâmpôt IGP - Cambodge
Producteur Poivre de Kâmpôt	KPPA ID: P3-002-001
Poivre de Kâmpôt Packager	KPPA ID: C-027
Ingrédients	80 % baies entières de poivre frais IGP Kâmpôt 20 % sel



Le poivre de Kâmpôt est cultivé de façon traditionnelle et organique (usage exclusif d'engrais et de répulsifs naturels) selon une technique qui permet de conserver le goût et la fraîcheur du poivre vert frais, et ce, pendant 12 à 15 mois. Les grains de poivre verts sont égrainés à la main. Ils subissent ensuite un processus complexe de fermentation qui renforce toute leur saveur. Le traitement du Poivre de Kâmpôt est effectué dans une usine respectant les standards en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Noir brillant
Odeur	Arôme caractéristique du Poivre de Kâmpôt vert frais.
Goût	Croquant du grain et saveur du poivre vert frais
Teneur en pipérine	>4%

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité	>600g/l
Taille	Entre 5 et 6mm
Humidité	=15%
Huile volatile	2-4%

Matières étrangères	Absence
Baies légères	Absence
Baies cassées	Absence

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Micro-aérobies à 30°C	<400 cfu/g
E.Coli	ND (<10 cfu/g)
Salmonelles	Absence/25g

Moisissures à 25°C	ND (<10 cfu/g)
Levures à 25°C	ND (<10 cfu/g)
Staphylococcus aureus	ND (<10 cfu/g)

OGM	Non
Ionisation	Non
Allergènes	Aucun

CONDITIONS DE STOCKAGE

DDM	18mois
Conservation	Après ouverture du sachet, mettre le Poivre au Sel dans un bocal et conservez-le au réfrigérateur.
Emballage	expédié en sacs scellés avec absorbeur d'oxygène

UTILISATION

Le croquant du grain et l'explosion intense de saveurs de poivre frais en bouche font de ce poivre au sel un produit unique sur le marché. Additif dès le premier grain, le poivre au sel peut se croquer à l'apéritif. Il se dépose délicatement, après cuisson, sur vos préparations et sublime à merveille des viandes comme le bœuf ou le canard et surprendra vos convives dans une mousse au chocolat ou déposés sur une glace.

FICHE TECHNIQUE

SAVEURS DE CAHAN AU SEL DE
GUERANDE

Réf.: LEC-23FR

Créée le : 02/03/2022

DESCRIPTION

Variété	Mélange
Origine	Poivre noir du Cambodge Poivre blanc, rouge de Kâmpôt Piment d'Espelette, sel de Guérande
Transformateur	LES EPICES DE CAHAN
Poivre de Kâmpôt Packager	LES EPICES DE CAHAN
Ingrédients	Baies entières de poivre Cambodge > 50 % Sel de Guérande 20 % Piment d'Espelette AOP (7%) Autres épices



Ce mélange unique élaboré par LES EPICES DE CAHAN à partir des meilleurs poivres de Kâmpôt (> 50 %), de piment d'Espelette (AOP) et d'autres épices, développe des arômes à la fois forts et subtils, fruit d'un savant dosage réalisés par nos soins. Version des SAVEURS DE L'ADOUR avec sel (20 %).

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Baies concassées à dominante rouge en raison du piment d'Espelette.
Odeur	Arôme très fruité.
Goût	En bouche, la dominante du poivre noir de Kâmpôt est compensée par les arômes subtils des autres poivres de Kâmpôt (notamment le poivre rouge) et par le piment d'Espelette et d'autres épices, offrant une longueur en bouche particulièrement puissante.

CONDITIONS DE STOCKAGE

DDM	24 mois
Conservation	à conserver dans un endroit frais et sec (réfrigérateur), à l'abri de la lumière et de l'humidité
Emballage	Sachet Kraft, vérine ou moulin

UTILISATION

Utilisé en extrême fin de cuisson ou dans l'assiette, ce mélange vous offrira une palette particulièrement riche de saveurs et d'arômes uniques. Il agrémentera vos pommes de terre à l'eau, pâtes, riz, viandes et grillages, foies gras poêlés ou non, coquilles saint Jacques ou plus simplement un œuf au plat. Prêt à l'emploi, la prédominance de poivres et d'épices de meilleure qualité révélera votre cuisine.

FICHE TECHNIQUE	
SAVEURS DE KAMPOT AU SEL DE GUERANDE	
Réf.: LEC-26FR	Créée le : 02/03/2022

DESCRIPTION

Variété	Mélange
Origine	Cambodge > 60% Sel de Guérande (20%)
Transformateur	LES EPICES DE CAHAN
Poivre de Kâmpôt Packager	LES EPICES DE CAHAN
Ingrédients	Baies entières de poivre du Cambodge > 60 % Autres épices Sel de Guérande 20%



Ce mélange élaboré à partir des poivres cultivés à Kâmpôt et d'épices a été jugé exceptionnel par le jury « Great Taste 2019 », grand prix gastronomique de réputation internationale, avec ces commentaires élogieux : « Un mélange varié avec une saveur et des arômes complexes particulièrement bien équilibrés, fruit d'un savant dosage. En bouche, le poivre est parfumé et conforté par les autres épices, offrant une longueur à la fois douce et salée soutenant l'ensemble ».

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Baies concassées
Odeur	Arôme très fruité.
Goût	Ce mélange particulièrement fruité avec une petite pointe de sel.

CONDITIONS DE STOCKAGE

DDM	24 mois
Conservation	à conserver dans un endroit frais et sec (réfrigérateur), à l'abri de la lumière et de l'humidité
Emballage	Sachet Kraft, vérine ou moulin

UTILISATION

Utilisé en fin de cuisson ou dans l'assiette, il vous offrira une riche palette de saveurs et d'arômes inédits, agrémentant vos pommes de terre à l'eau, pâtes, riz, viandes et grillades, foie gras poêlé et déglacé au vinaigre de Xérès, coquilles Saint-Jacques poêlées ou tout simplement, un œuf au plat. Prêt à l'emploi, réalisé avec de la fleur de sel et une prédominance de poivres et épices de grande qualité, il révélera votre cuisine.

SAVEURS DE KAMPOT

Réf.: LEC-22FR

Créée le : 02/03/2022

DESCRIPTION

Variété	Mélange
Origine	Poivre noir du Cambodge Poivre blanc de Kâmpôt Poivre rouge de Kâmpôt
Transformateur	LES EPICES DE CAHAN
Poivre de Kâmpôt Packager	LES EPICES DE CAHAN
Ingrédients	Baies entières de poivre du Cambodge > 80 % Autres épices



Version sans sel des Saveurs de Kâmpôt, ce mélange est réalisé à partir des meilleurs poivres cultivés à Kâmpôt auxquels sont ajoutés d'autres épices.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Baies concassées
Odeur	Arôme très fruité.
Goût	Ce mélange élaboré à partir des meilleurs poivres de Kâmpôt et d'épices, révèle une saveur et des arômes complexes particulièrement bien équilibrés, fruit d'un savant dosage. En bouche, le poivre est parfumé et conforté par les autres épices.

CONDITIONS DE STOCKAGE

DDM	24 mois
Conservation	à conserver dans un endroit frais et sec (réfrigérateur), à l'abri de la lumière et de l'humidité
Emballage	Sachet Kraft, vérine ou moulin

UTILISATION

Utilisé en fin de cuisson ou dans l'assiette, il vous offrira une riche palette de saveurs et d'arômes inédits, agrémentant vos pommes de terre à l'eau, pâtes, riz, viandes et grillades, foie gras poêlé et déglacé au vinaigre de Xérès, coquilles Saint-Jacques poêlées ou tout simplement, un œuf au plat. Prêt à l'emploi, il sublimerait vos plats.

LES EPICES DE CAHAN SAS – 13, Cahan 35660 LANGON - Tel.: 0671447471 ou 0663545375
Email: lesepicesdecahan@gmail.com. SIRET : 880 801 279 00014

FICHE TECHNIQUE

SAVEURS DE L'ADOUR

Réf.: LEC-24FR

Créée le : 02/03/2022

DESCRIPTION

Variété	Mélange
Origine	Cambodge Piment d'Espelette
Transformateur	LES EPICES DE CAHAN
Poivre de Kâmpôt Packager	LES EPICES DE CAHAN
Ingrédients	Baies entières de poivre du Cambodge > 70 % Piment d'Espelette AOP (8%) Autres épices



Ce mélange unique élaboré par LES EPICES DE CAHAN à partir des meilleurs poivres cultivés à Kâmpôt (> 70 %), de piment d'Espelette (AOP) et d'autres épices, développe des arômes à la fois forts et subtils, fruit d'un savant dosage réalisés par nos soins. Version sans sel.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Baies concassées à dominante rouge en raison du piment d'Espelette.
Odeur	Arôme très fruité.
Goût	En bouche, la dominante du poivre noir de Kâmpôt est compensée par les arômes subtils des autres poivres de Kâmpôt (notamment le poivre rouge) et par le piment d'Espelette et d'autres épices, offrant une longueur en bouche particulièrement puissante.

CONDITIONS DE STOCKAGE

DDM	24 mois
Conservation	à conserver dans un endroit frais et sec (réfrigérateur), à l'abri de la lumière et de l'humidité
Emballage	Sachet Kraft, vérine ou moulin

UTILISATION

Utilisé en extrême fin de cuisson ou dans l'assiette, ce mélange vous offrira une palette particulièrement riche de saveurs et d'arômes uniques. Il agrémentera vos pommes de terre à l'eau, pâtes, riz, viandes et grillages, foies gras poêlés ou non, coquilles saint Jacques ou plus simplement un œuf au plat. Prêt à l'emploi, la prédominance de poivres et d'épices de meilleure qualité révélera votre cuisine.