



DEPUIS 1997

**PRODUCTEUR**

# SAVEUR VERTE

HERBES AROMATIQUES FRAÎCHES  
FLEURS COMESTIBLES

# Herbes AROMATIQUES FRAÎCHES



## ANETH

Son goût d'anis permet de mettre en valeur vos poissons.

### UTILISATION

Poissons, salades, viandes blanches.



## BASILIC

Un incontournable de la cuisine méditerranéenne, son parfum permet d'agrémenter de nombreux plats.

### UTILISATION

Salades, pesto, pâtes, tomates.



## CERFEUIL

S'utilise cru, son goût discret rappelle celui du fenouil.

### UTILISATION

Potages, grillades, vinaigrettes, produits de la mer.



## CIBOULETTE

Goût très frais de fines herbes aux notes aillées.

### UTILISATION

Crudités, sauces, vinaigrettes.



## CITRONNELLE

Très présente dans les cuisines asiatiques, son goût est très proche du citron.

### UTILISATION

Poissons, soupes, bouillons, sauces.



## CORIANDRE

Très présente dans les cuisines d'Amérique du Sud et d'Orient, son goût rappelle celui du jeune citron.

### UTILISATION

Curry, bouillons, plats épicés.



## ESTRAGON

Quelques feuilles suffisent grâce à son goût très présent, c'est l'incontournable de la sauce tartare.

### UTILISATION

Sauce tartare, volailles, poissons.



## LAURIER

Idéal pour les plats mijotés ou les cuissons à l'étouffée dans lesquels il infuse.

### UTILISATION

Bouillons, plats mijotés, ragoûts, poissons, courts bouillons.



Tous nos produits sont sélectionnés, cueillis et conditionnés à la main nous permettant un suivi et un contrôle qualitatif total.

## LE RESPECT DE LA SAISONNALITÉ ET DE LA NATURE

Le respect de la qualité des produits et de la Nature sont au cœur de nos préoccupations quotidiennes. Nous ne collaborons qu'avec des producteurs certifiés "Global Gap" pour notre gamme d'importation (en période hivernale) et des producteurs locaux respectant un cahier des charges strict se rapprochant le plus possible d'une agriculture raisonnée, afin de garantir un approvisionnement constant à nos clients.

Notre exploitation est en cours de conversion biologique afin d'aller toujours plus loin dans la satisfaction de nos clients et nos engagements environnementaux. Notre société, n'utilise jamais aucun engrais chimique ou traitement sur nos parcelles de production; nous respectons également une période de repos de la terre en intersaison nous permettant de ne pas pratiquer d'agriculture intensive et d'être au plus près du rythme naturel de production des végétaux.

La culture sous serre non chauffée nous permet de contrôler le climat et l'humidité, de protéger nos produits des agressions éventuelles et ainsi de ne pas avoir recours à des engrais ou à des pesticides chimiques.



### MARJOLAINE

Herbe médicinale connue pour ses vertus digestives, elle est très utilisée en infusions, thés et tisanes.

#### UTILISATION

Agneau, thés, tisanes, porc.



### MENTHE

Sans doute la plus connue des plantes aromatiques, elle possède également des vertus médicinales. Occupe une place importante dans la cuisine asiatique.

#### UTILISATION

Thé, nems, salades.



### ORIGAN

Très présent dans les «cuisines du Soleil», c'est un incontournable des pizzaiolos ou du chili con carne.

#### UTILISATION

Crudités, pizzas, salades.



### OSEILLE

Goût légèrement acidulé et citronné qui apporte une touche de fraîcheur.

#### UTILISATION

Plats épicés, légumes, soupes.



### PERSIL FRISÉ

Apporte un parfum délicat et un foisonnement à vos plats.

#### UTILISATION

Soupes, sauces, viandes, plats mijotés.



### PERSIL PLAT

Goût herbacé apportant un peu de fraîcheur à vos plats.

#### UTILISATION

Pommes de terre, persillade, plats mijotés.



### ROMARIN

Goût présent et rafraîchissant, il rappelle la garrigue et la Provence.

#### UTILISATION

Poulet rôti, tartares, agneau.



### SARRIETTE

Goût épicé délicat avec des notes de poivre.

#### UTILISATION

Soupes, grillades.



### SAUGE

Plante médicinale connue de nos grands-mères, elle possède des vertus fortifiantes.

#### UTILISATION

Tisanes, volailles, porc.



### THYM CITRON

Cousin du thym traditionnel, son goût rappelle la citronnelle.

#### UTILISATION

Poissons, grillades, viandes en sauce, préparations sucrées.



### THYM FRAIS

Un classique de la cuisine provençale au goût typique du Midi.

#### UTILISATION

Marinades, grillades, plats mijotés.



### THYM LAURIER

L'alliance de deux herbes aromatiques pour donner à vos plats des accents de Provence.

#### UTILISATION

Marinades, ragoûts, bouillons, plats en sauce.

POUR TOUTE DEMANDE PARTICULIÈRE,  
NOUS SOMMES À VOTRE ÉCOUTE

SAVEUR VERTE

HERBES AROMATIQUES FRAÎCHES  
FLEURS COMESTIBLES

49 Chemin de la Crau  
13750 PLAN-D'ORGON

04 90 56 94 73

www.saveur-verte.fr  
RETROUVEZ TOUS NOS PRODUITS SUR



# Fleurs

## COMESTIBLES



### BEGONIA

Fleur aux pétales rouges et à la texture croquante. Parfum de citron.

#### UTILISATION

Idéale pour souligner les produits de la mer.



### BOURRACHE

Plus petite fleur de notre catalogue, sa taille, sa couleur et sa forme étoilée sont très caractéristiques.

#### UTILISATION

Avec son goût sucré proche du concombre, elle est idéale pour souligner un plat de poisson.



### FLEURS MIXTES

Barquette regroupant 4 variétés différentes de fleurs de saison.

#### UTILISATION

Idéale pour varier les décorations de vos plats.



### FLEUR DE SOUCIS

Fleur aux pétales couleur d'or dont le goût rappelle celui du radis.

#### UTILISATION

Utilisée pour colorer le riz, elle parfamera agréablement vos soupes, vos vinaigres et vos huiles.



### FLEUR DE COSMOS

Fleur très décorative à la belle couleur rose et au goût discret, intéressante pour ne pas dénaturer vos plats.

#### UTILISATION

Idéale en décoration de vos plats sucrés et salés.



### FLEUR DE PHLOX

Fleur à 5 pétales et de forme très découpée donnant au phlox un aspect très aérien.

#### UTILISATION

Arôme sucré au goût de noix fraîche, parfaite pour la décoration des salades, desserts et cocktails.



### MARGUERITE

L'incontournable des champs, ses pétales nacrés ont un goût sucré.

#### UTILISATION

Idéale en décoration des salades mais également en pâtisserie.



### ŒILLET DU POÈTE

Fleur en forme de pompon délicat aux couleurs pastel.

#### UTILISATION

Son goût discret se rapproche du clou de girofle et de la noix de muscade.



### PENSÉE

Fleur à grands pétales colorés pouvant faire de 5 à 6 cm de diamètre.

#### UTILISATION

Sa présence remarquable permet d'agrémenter vos salades, crudités ou de parfumer vos crèmes.



### PENSÉE VIOLA

Petite soeur de la fleur de pensée, elle en partage ses caractéristiques et apportera une touche de couleur à vos plats.

#### UTILISATION

Sa grande variété de couleur laisse libre cours à vos compositions.



### TAGÈTE AGRUME

Connue également sous le nom «œillet d'Inde», ses pétales revêtent la couleur du soleil avec ses nuances de jaune ou d'orange.

#### UTILISATION

Son goût permet de surprendre puisqu'il rappelle celui du fruit de la passion.

## NOS CONDITIONNEMENTS

Dans un souci de protection de la Nature, en conformité avec la loi AGEC et en anticipation de son évolution, nous étudions actuellement la possibilité de remplacer nos films plastiques par de la cellulose plus respectueuse de l'environnement.



Botte à l'unité en flowpack 30 g



Botte à l'unité en flowpack 100 g



Sachet zippé en 100 g



Sachet zippé X5 bottes



Barquette plastique clipsable 20 g



Barquette plastique flowpack 20 g



Vrac colis bois en sachet 500 g



Vrac colis bois en 1 kg