

T'ES
PAS MAL
DE MON GOÛT!



CATALOGUE
DES PRODUITS

LES
SAVOUREUX
ASSAISONNEMENTS



GLUTEN
FREE

SUGAR



FREE



NATURAL
100%

MADE IN



CANADA

LES SAVOUREUX

ASSAISONNEMENTS



MÉLANGE À SALADE CÉSAR - 95 GR

CODE : SAC01 UPC-12 (pot) : 833121002048 UPC-14 (caisse de 12 pots) : 10833121000652 PDSF : 9,99\$

INGRÉDIENTS:

Poivre au citron* (zeste de citron*, poivre*, oignon granulé*, ail granulé*, acide citrique),
Ail en poudre*, Sel de mer, Persil*

*Biologique. Certifié par OCVQ
Peut contenir de la moutarde

VINAIGRETTE CÉSAR

Il est si simple de se faire une bonne vinaigrette César avec Les Savoureux ! Onctueuse, parfaitement assaisonnée et beaucoup plus saine que celle déjà préparée du commerce.

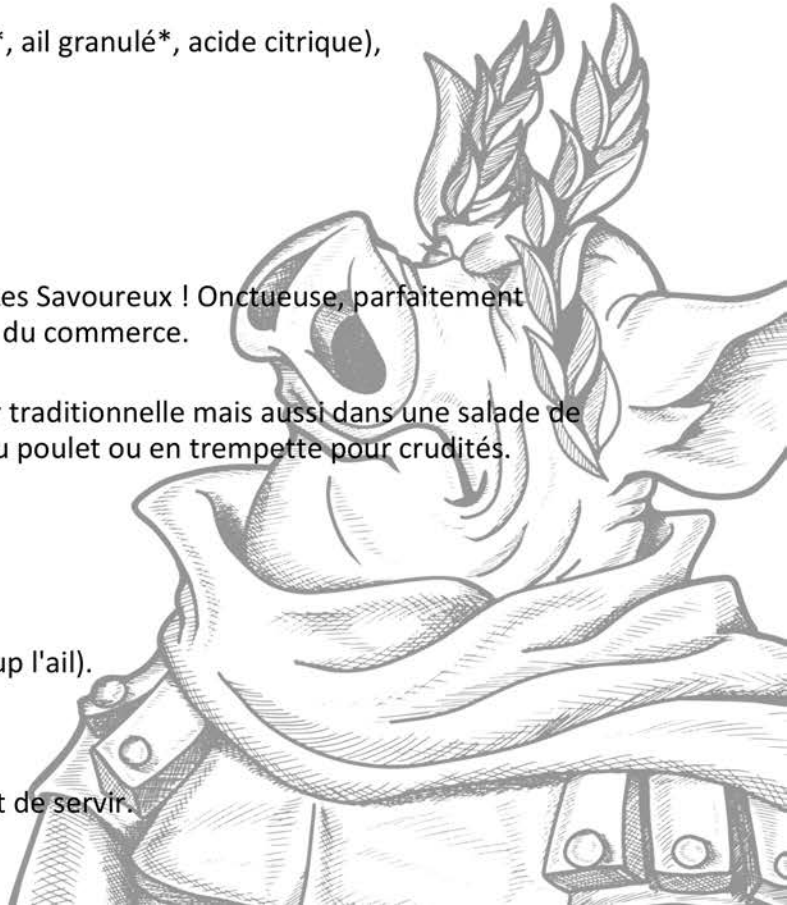
Vous pourrez utiliser cette vinaigrette dans une salade César traditionnelle mais aussi dans une salade de chou de Bruxelles. Elle sera aussi succulente dans un wrap au poulet ou en trempette pour crudités.

INGRÉDIENTS

1 tasse de mayonnaise
Eau, lait ou crème jusqu'à consistance désirée
1 c. à thé à 1 c. à soupe du mélange à **salade César**
(vous pouvez en mettre plus si vous aimez vraiment beaucoup l'ail).
Fromage parmesan au goût

INSTRUCTIONS

Mélanger tous les ingrédients et réfrigérer jusqu'au moment de servir.



LES SAVOUREUX

ASSAISONNEMENTS



MÉLANGE SALADE ITALIENNE - 85 GR

CODE : SI-01 UPC-12 (pot) : 833121002338 UPC-14 (caisse de 12 pots) : 10833121000669 PDSF : 9,99\$

INGRÉDIENTS:

Sel de mer, ail émincé*, poivron rouge séché en flocons*, Oignon émincé*, herbes*, poivre noir*.

*Biologique. Certifié par OCQV

Peut contenir de la moutarde

VINAIGRETTE ITALIENNE

Nous t'avons créé un mélange d'épices afin que tu puisses cuisiner ta propre vinaigrette, délicieuse, santé, avec des ingrédients 100% naturels qui te feront voyager directement en Italie. Ne te limite pas à la vinaigrette à salade... Ce mélange est un véritable **PASSE-PARTOUT!**

Elle se conservera environ 2 semaines au frigo. Cependant, si tu la fais seulement à l'huile d'olive, elle aura tendance à figer au frigo. Je la fais donc moitié huile d'olive et moitié huile d'avocat, ainsi elle ne fige pas et ça lui donne un goût plus doux.

INGRÉDIENTS

1/2 tasse d'huile d'olive

1/2 tasse d'huile d'avocat

1/3 de tasse de vinaigre de vin blanc ou de balsamique

2 c. à soupe du mélange à **salade italienne**

1/2 tasse de parmesan râpé (facultatif)

INSTRUCTIONS

Mélanger tous les ingrédients et réfrigérer environ 30 minutes afin que les saveurs s'amalgament.



LES SAVOUREUX

ASSAISONNEMENTS



MÉLANGE D'ÉPICES BBQ - 95 GR

CODE : B01 UPC-12 (pot) : 628504135013 UPC-14 (caisse de 12 pots) : 10833121000799 PDSF : 9,99\$

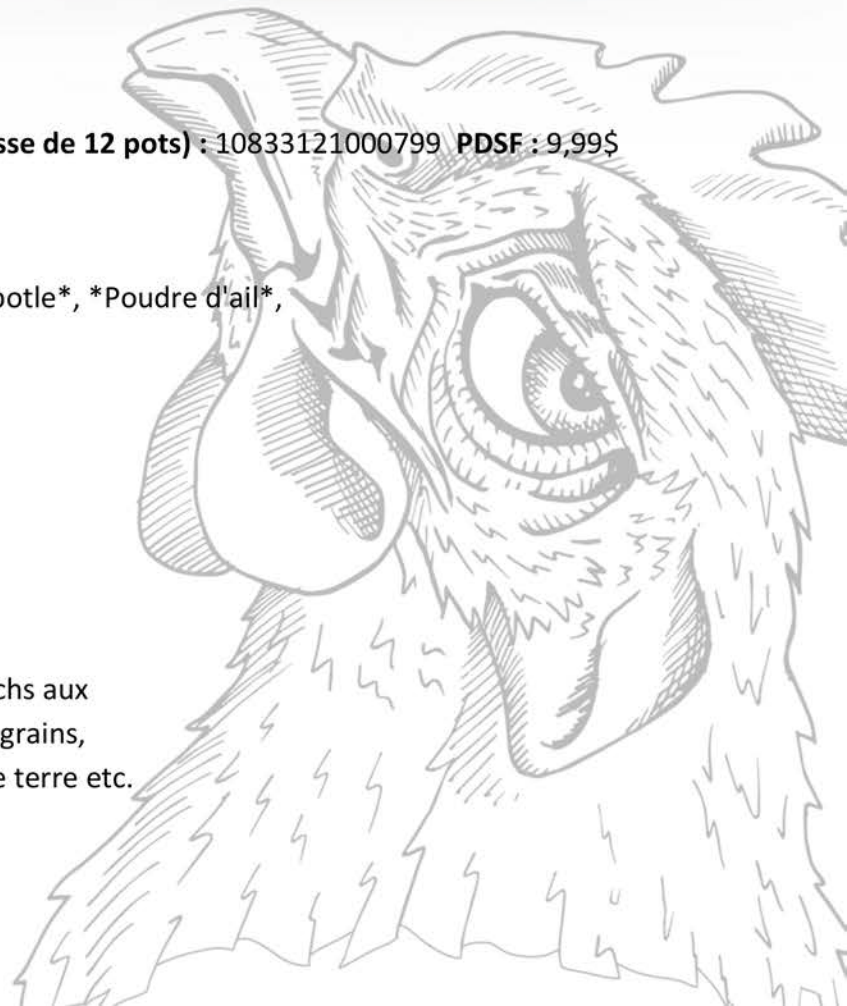
INGRÉDIENTS:

Sel de mer, Paprika*, Graines de moutarde jaune*, Chipotle*, *Poudre d'ail*, Thym*, Poudre d'oignon*, Origan*.

*Biologique. Certifié par OCVQ
Contient de la moutarde

AVEC QUOI L'UTILISER:

Poulet, Ailes de poulet, œufs ou salade d'œufs (sandwichs aux œufs), frites, chou grillé, popcorn, viandes, fromage en grains, mayo BBQ, boulettes de burger, papillote de pomme de terre etc.



LES SAVOUREUX

ASSAISONNEMENTS



MÉLANGE D'ÉPICES OIGNON RÔTI - 100 GR | SANS SEL

CODE : 0001 UPC-12 (pot) : 833121000495 UPC-14 (caisse de 12 pots) : 10833121000638 PDSF : 9,99\$

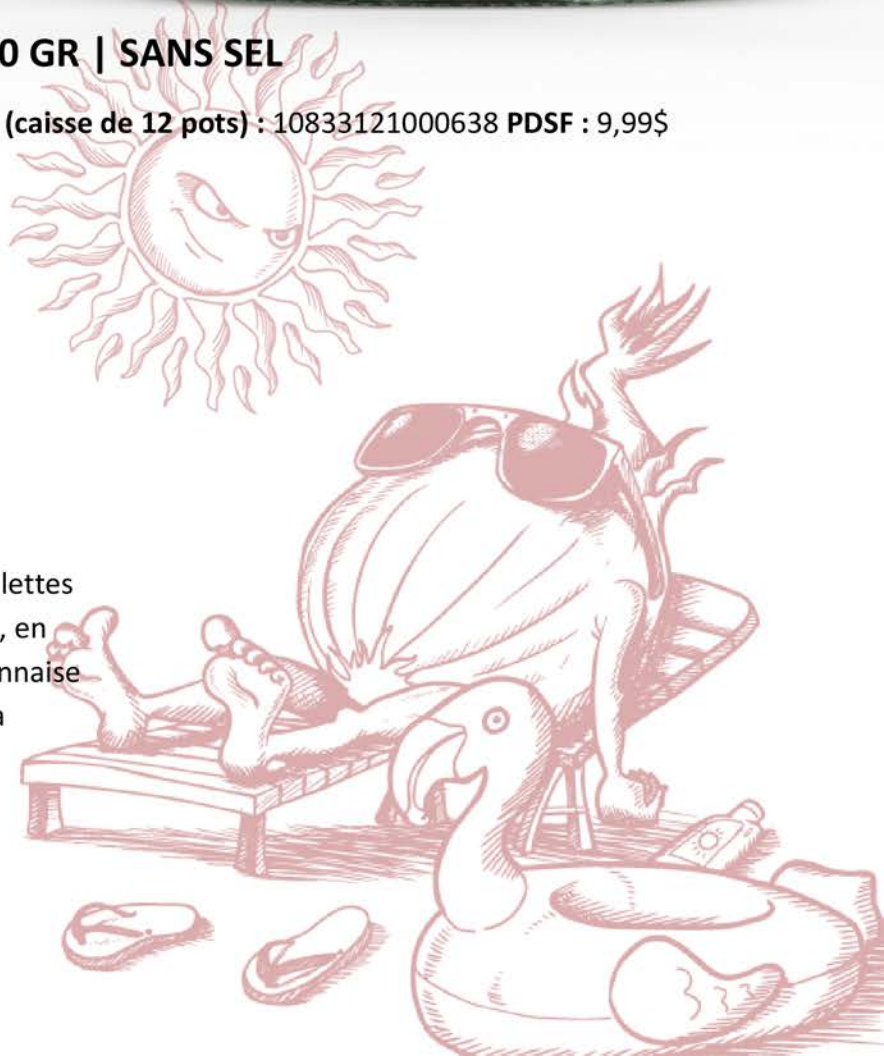
INGRÉDIENTS:

Oignon émincé*, Oignon granulé*, Poudre d'ail*, Persil*, Poivre*.

*Biologique. Certifié par OCQV.
Peut contenir de la moutarde.

AVEC QUOI L'UTILISER:

Purée de pomme de terre, pomme de terre rôtie, boulettes de viandes ou de burger, toutes les viandes mijotées, en trempette, dans une omelette, mélangé à une mayonnaise et à étendre sur un filet de saumon ou truite avant la cuisson... Bref, c'est LE mélange que nous pouvons mettre partout :-)



LES SAVOUREUX

ASSAISONNEMENTS



MÉLANGE ÉPICES STEAK - 110 GR

CODE : S01 UPC-12 (pot) : 628504135020 UPC-14 (caisse de 12 pots) : 10833121000782 PDSF : 9,99\$

INGRÉDIENTS:

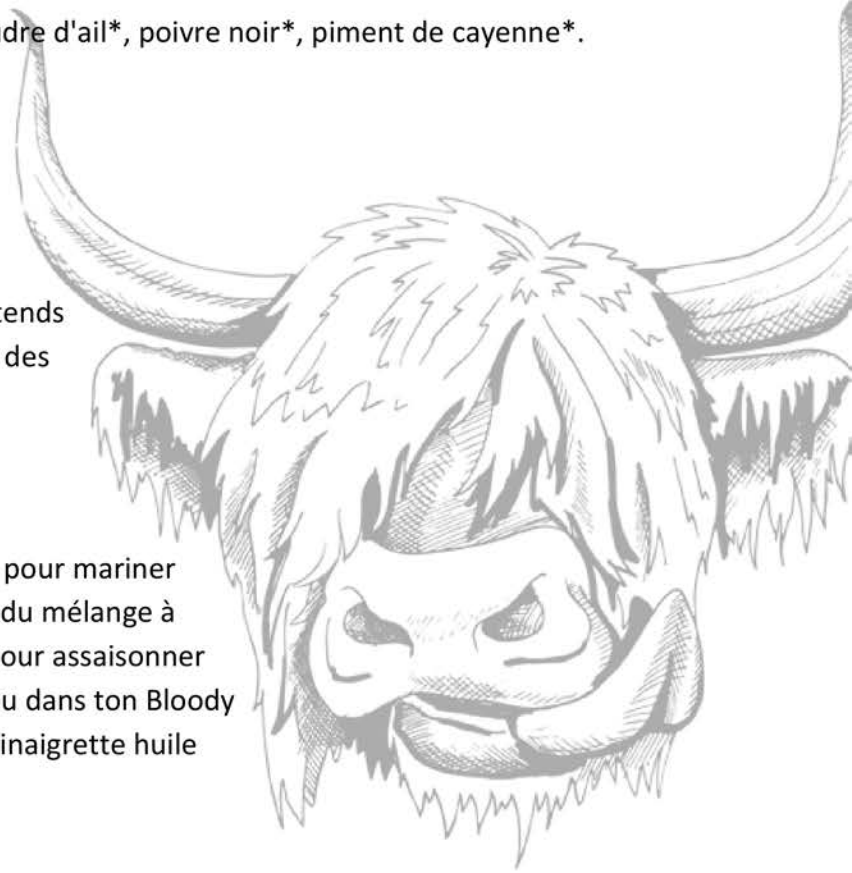
,Graines de moutarde jaune moulues*, Sel de mer, poudre d'ail*, poivre noir*, piment de cayenne*.

*Biologique. Certifié par OCVQ.
Contient de la moutarde.

L'assaisonnement à steak Les Savoureux c'est :
une texture parfaite qui colle à la viande, la chance
de goûter au meilleur steak de ta vie, tout ce que tu attends
d'un rub à steak, et rien d'autre, fait avec des épices et des
herbes bio et haut de gamme.

AVEC QUOI L'UTILISER:

Toutes les viandes rouges (steak, viande à burger, etc.) pour mariner
des poitrines de poulet ou ailes de poulet (de l'huile et du mélange à
steak et laisse mariner ton poulet de 12 à 24 heures), pour assaisonner
ton jambon, sur des légumes en papillote, sur le bord ou dans ton Bloody
Caesar, sur tes avocats et concombres frais, dans une vinaigrette huile
et balsamique, etc.



LES SAVOUREUX

ASSAISONNEMENTS



MÉLANGE D'ÉPICES CAJUN - 95 GR

CODE : C01 UPC-12 (pot) : 833121000341 UPC-14 (caisse de 12 pots) : 10833121000683 PDFS : 9,99\$

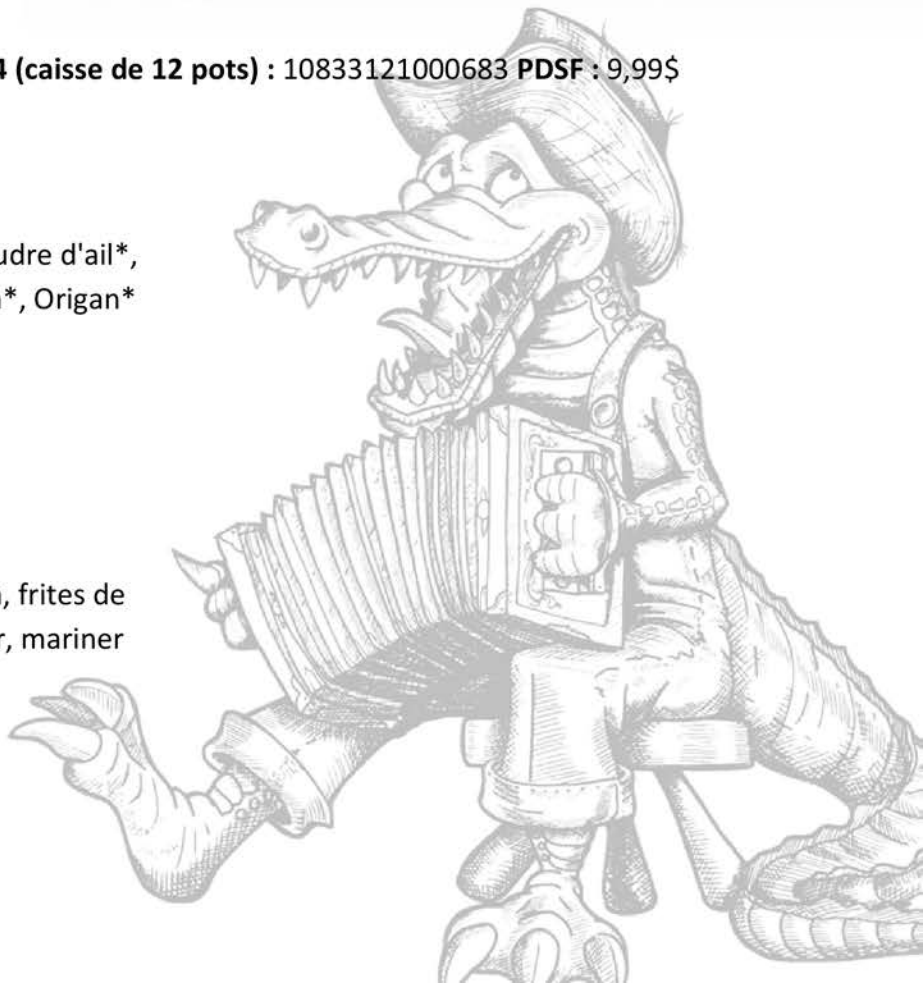
INGRÉDIENTS:

Paprika fumé*, Sel de mer, Poudre d'oignon*, Poudre d'ail*, Paprika*, Poivre de Cayenne*, Poivre noir*, Thym*, Origan*

*Biologique. Certifié par OCVQ.
Peut contenir de la moutarde.

AVEC QUOI L'UTILISER:

Sur des crevettes, côtes levées, mayonnaise cajun, frites de patates douces ou ordinaires, boulettes de burger, mariner du poulet, saumon, popcorn, etc.



LES SAVOUREUX

ASSAISONNEMENTS



Valeur nutritive Nutrition Facts

pour ½ c. à thé (1 g)
Per ½ tsp. (1 g)

Calories 0	% VQ* / % DV*
Lipides / Fat 0 g	0 %
Glucides / Carbohydate 0 g	
Protéines / Protein 0 g	
Sodium / Sodium 97 mg	6 %

*VQ = valeur quotidienne
*DV = Daily Value

ASSAISONNEMENT POUR GRILLADES BIOLOGIQUE ORGANIC GRILL SEASONING



SANS SUCRE
SUGAR FREE



INGRÉDIENTS : Paprika*, Sel de mer, Poivre noir*, Basilic*, Poudre d'oignon*, Sauge*,
INGREDIENTS : Paprika*, Sea Salt, Black Pepper*, Basil*, Onion Powder*, Sage*.

* Biologique. Certifié par Québec Vrai.
* Organic. Certified by OCQV.

Peut contenir de la moutarde. May contain mustard.

MÉLANGE D'ÉPICES GRILLADES - 75 GR

CODE : G01 UPC-12 (pot) : 628504135068 UPC-14 (caisse de 12 pots) : 10833121000751 PDSF : 9,99\$

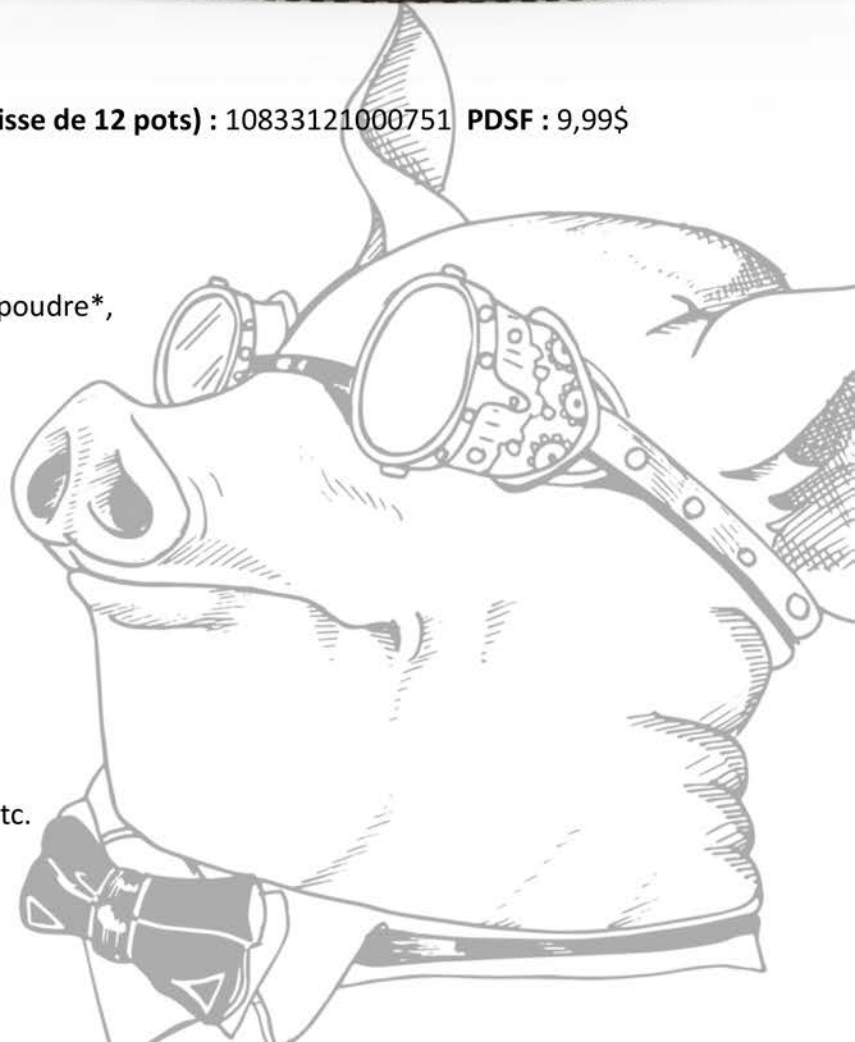
INGRÉDIENTS:

Paprika*, Poivre noir*, Sel de mer, Basilic*, Oignon en poudre*, Sauge*.

*Biologique. Certifié par OCQV.
Peut contenir de la moutarde.

AVEC QUOI L'UTILISER:

Côtelettes de porc, filets et rôti de porc, sur du bacon c'est un régal, accord parfait avec des oignons caramélisés, crevettes sautées, poulet, potage, dans un brie chaud avec bacon, oignons caramélisés et pacanes ou noix de Grenoble, etc.



LES SAVOUREUX

ASSAISONNEMENTS



MÉLANGE D'ÉPICES LÉGUMES - 80 GR

CODE : L01 UPC-12 (pot) : 628504135051 UPC-14 (caisse de 12 pots) : 10833121000768 PDFS : 9,99\$

INGRÉDIENTS:

Sumac*, Sel de mer, Cumin*, Coriandre*, Poivre au citron* (zeste de citron*, poivre*, oignon granulé*, ail granulé*, acide citrique), Romarin*, Thym*

*Biologique. Certifié par OCQV.
Peut contenir de la moutarde.

AVEC QUOI L'UTILISER:

Sur des légumes, en vinaigrette, en papillote, marinade de poulet shish taouk, pour des keftas, en trempette, poulet aux olives, sur un poisson blanc, etc...



LES SAVOUREUX

ASSAISONNEMENTS



MÉLANGE D'ÉPICES RANCH - 50 GR

CODE : R01 UPC-12 (pot) : 628504135310 UPC-14 (caisse de 12 pots) : 10833121000713 PDSF : 9,99\$

INGRÉDIENTS:

Herbes*, Poudre d'oignon*, Sel de mer, Poudre d'ail*, Ciboulette*

*Biologique. Certifié par OCVQ.

Peut contenir de la moutarde.

AVEC QUOI L'UTILISER:

En trempette avec mayo et crème sure (ou yogourt nature) à part égale, dans un poulet sauce crème additionné du mélange RANCH, sur un gravlax, un gratin de chou à la crème, saupoudré sur votre omelette, dans un fromage à la crème etc.



LES SAVOUREUX

ASSAISONNEMENTS



MÉLANGE D'ÉPICES GREC - 60 GR

CODE : GR01 UPC-12 (pot) : 628504135280 UPC-14 (caisse de 12 pots) : 10833121000720 PDSF : 9,99\$

INGRÉDIENTS:

d'ail*, sel de mer, poivre au citron* (zeste de citron*, poivre*, oignon granulé*, ail granulé*, acide citrique), origan*, menthe*

*Biologique. Certifié par OCVQ

Peut contenir de la moutarde.

AVEC QUOI L'UTILISER:

Pour une salade grecque, une tzatziki, souvlaki de porc ou de poulet, vinaigrette, pomme de terre à la grecque, sur un saumon, trempette, marinade, etc.



LES SAVOUREUX

ASSAISONNEMENTS



MÉLANGE D'ÉPICES POISSON - 95 GR

CODE : P01 UPC-12 (pot) : 628504135044 UPC-14 (caisse de 12 pots) : 10833121000775 PDSF : 9,99\$

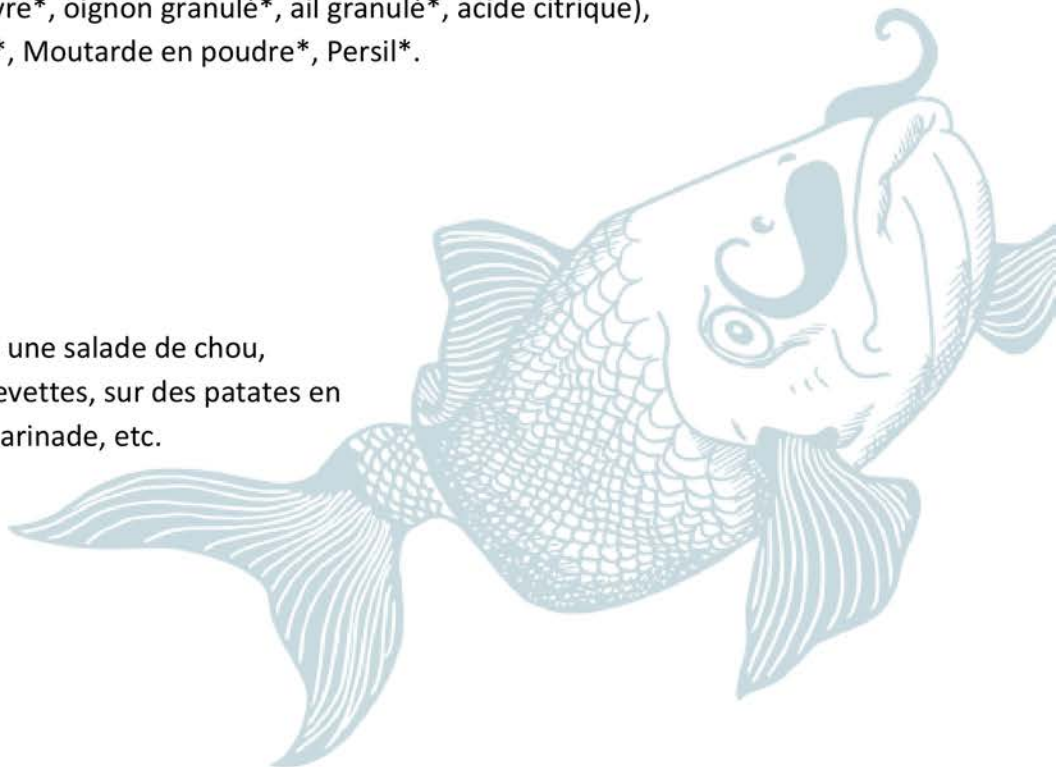
INGRÉDIENTS:

Poivre au citron* (zeste de citron*, poivre*, oignon granulé*, ail granulé*, acide citrique),
Sel de mer, Citronnelle*, Ail en poudre*, Moutarde en poudre*, Persil*.

*Biologique. Certifié par OCQV.
Contient de la moutarde.

AVEC QUOI L'UTILISER:

Sur toutes les variétés de poisson, dans une salade de chou,
pour mariner du poulet, en sauté de crevettes, sur des patates en
quartiers ou grelots, en trempette et marinade, etc.



LES SAVOUREUX

ASSAISONNEMENTS



MÉLANGE D'ÉPICES CARO-COCO - 70 GR

CODE : CC01 UPC-12 (pot) : 833121000686 UPC-14 (caisse de 12 pots) : 10833121000676 PDFS : 9,99\$

INGRÉDIENTS:

Noix de coco*, Farine de coco*, Épices*, Sel de mer, Curcuma*, Graines de moutarde jaunes moulue*, Fenugrec*, Cardamome*, Poudre d'ail*, Poivre noir*.

*Biologique. Certifié par OCQV.

Contient de la moutarde.

AVEC QUOI L'UTILISER:

Potage de courge d'hiver, sur poisson blanc, avec crevettes, sauté de chou-fleur, sauce/trempeuse pour accompagner vos fondues, curry de légumineuses, poulet sauce cari-coco etc.



LES SAVOUREUX

ASSAISONNEMENTS



MÉLANGE D'ÉPICES THAÏ - 70 GR

CODE : T01 UPC-12 (pot) : 833121000662 UPC-14 (caisse de 12 pots) : 10833121000669 PDSF : 9,99\$

INGRÉDIENTS:

Citronnelle*, Sel de mer, Paprika*, Gingembre*, Coriandre*, Farine de coco*, Flocons de piments*, Poudre d'oignon*, Poudre d'ail*.

*Biologique. Certifié par OCVQ.

Peut contenir de la moutarde.

AVEC QUOI L'UTILISER:

Sauté de légumes, avec des crevettes, mariner du poulet, sauce style "wafu", vinaigrette, bouillon à fondue, etc.

Cet assaisonnement rehaussera tous vos plats Thaïlandais !



LES SAVOUREUX

ASSAISONNEMENTS



MÉLANGE D'ÉPICES MEXICAIN - 90 GR

CODE : M01 UPC-12 (pot) : 628504135181 UPC-14 (caisse de 12 pots) : 10833121000744 PDSF : 9,99\$

INGRÉDIENTS:

Chili*, Cumin*, ail en poudre*, poivre noir*, sauge* et sel de mer.

*Biologique. Certifié par OCVQ,
Peut contenir de la moutarde,

AVEC QUOI L'UTILISER:

Fromage râpé (pour faire un fromage style "Tex Mex", chili, tacos, fajitas de poulet ou de crevettes, pour donner un petit "kick" à une salade de choux, etc.



LES SAVOUREUX

ASSAISONNEMENTS



MÉLANGE D'ÉPICES MÉCHANT PIQUANT - 100 GR

CODE : MP01 UPC-12 (pot) : 628504135273 UPC-14 (caisse de 12 pots) : 10833121000737 PDSF : 9,99\$

INGRÉDIENTS:

Chili rouge broyé*, Sel de mer, Sumac*, Piment de la Jamaïque*, ail en poudre*, poivre noir*.

*Biologique. Certifié par OCVQ.
Peut contenir de la moutarde.

AVEC QUOI L'UTILISER:

Sur tes côtelettes d'agneau, sur un steak, pour mariner du poulet, dans une crème sur, côte levée, pour faire du jerk, sur un bibimbap (bol Coréen), sauce BBQ, sur du fromage Haloumi, sur un saumon, bref, partout où tu veux ajouter du piquant.



LES SAVOUREUX

ASSAISONNEMENTS



MÉLANGE D'ÉPICES SPAGHETTI - 70 GR

CODE : SPR01 UPC-12 (pot) : 833121002024 UPC-14 (caisse de 12 pots) : 10833121000645 PDSF : 9,99\$

INGRÉDIENTS:

Poudre d'oignon*, Poudre d'ail*, Sel de mer, Herbes*, Thym*, Flocons de chili*, Poivre noir*, Graines de céleri*.

*Biologique. Certifié par OCVQ.
Peut contenir de la moutarde.

AVEC QUOI L'UTILISER:

Pour une savoureuse sauce à spaghetti :-)
Mais aussi en trempettes, sur des viandes ou légumes grillés, en vinaigrette à salade, etc.



LES SAVOUREUX

ASSAISONNEMENTS



MÉLANGE D'ÉPICES INDIEN - 110 GR

CODE : IN01 UPC-12 (pot) : 628504135570 UPC-14 (caisse de 12 pots) : 10833121000690 PDSF : 9,99\$

INGRÉDIENTS:

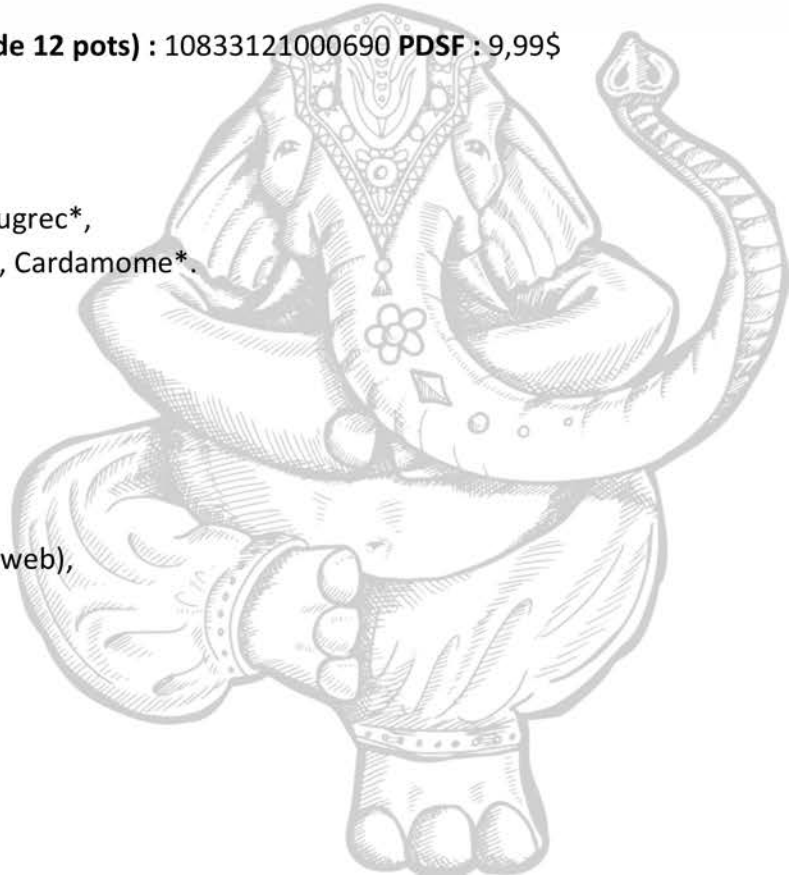
Sel de mer, Coriandre*, Poudre de Betterave*, Épices*, Fenugrec*,
Ail en poudre*, Poivre noir*, Cannelle*, Poivre de cayenne*, Cardamome*.

*Biologique. Certifié par OCQV.

Peut contenir de la moutarde.

AVEC QUOI L'UTILISER:

Poulet au beurre (LA recette la plus populaire sur notre site web),
hummus, pois chiche grillés, poulet et saumon tandoori,
soupe à l'indienne, etc.



LES SAVOUREUX

ASSAISONNEMENTS



MÉLANGE D'ÉPICES POUDRE À SAUCISSE -100 GR

CODE : PS01 UPC-12 (pot) : 628504135075 UPC-14 (caisse de 12 pots) : 10833121000805 PDSF : 9,99\$

INGRÉDIENTS:

Graines de chia moulues*, sel de mer, moutarde en poudre*, fenouil*, poivre noir*, clou de girofle*, poudre d'ail*, oignon en poudre*.

*Biologique. Certifié par OCVQ.
Contient de la moutarde.

AVEC QUOI L'UTILISER:

Pour faire des saucisses style déjeuner, dans une recette de creton, ragoût, tourtières, pain de viandes, sauce à spaghetti, boulettes suédoises, etc.



LES SAVOUREUX

ASSAISONNEMENTS



MÉLANGE D'ÉPICES ITALIEN -70 GR

CODE : I01 UPC-12 (pot) : 628504135501 UPC-14 (caisse de 12 pots) : 10833121000706 PDSF : 9,99\$

INGRÉDIENTS:

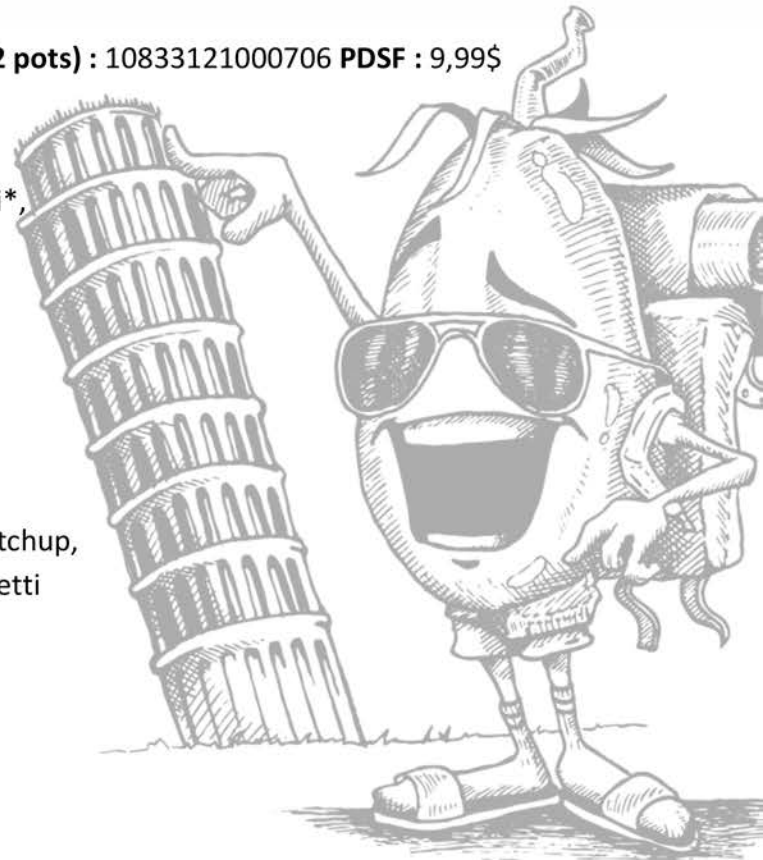
Herbes*, Poudre d'ail*, Sel de mer, Fenouil*, Graines de céleri*, Poivre noir*, Flocons de Chili*

*Biologique. Certifié par OCQV.

Peut contenir de la moutarde.

AVEC QUOI L'UTILISER:

Sauce tomate ou sauce rosée, dans une trempette mayo & ketchup, soupe aux légumes, potage à la tomate, boulettes pour spaghetti "meat balls", légumes grillés, pizza, etc.



LES SAVOUREUX

ASSAISONNEMENTS



MÉLANGE D'ÉPICES DESSERTS - 40 GR

CODE : D01 UPC-12 (pot) : 628504135242 UPC-14 (caisse de 12 pots) : 10628504135126 PDSF : 9,99\$

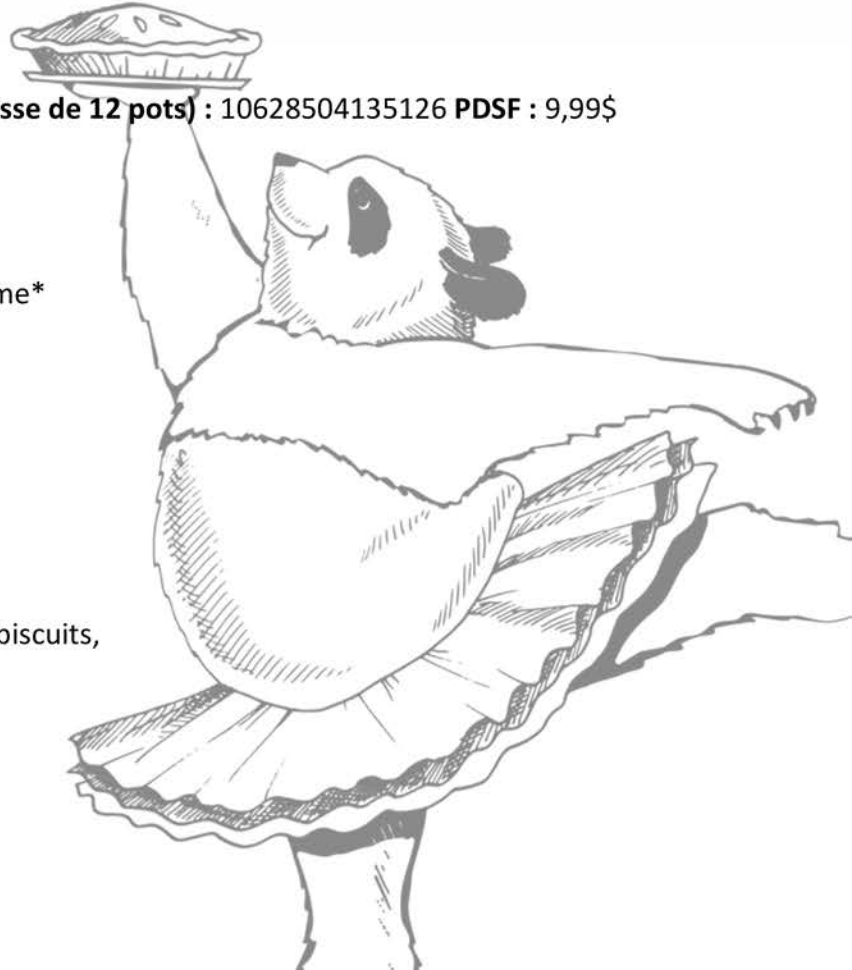
INGRÉDIENTS:

Cannelle*, Cacao*, Muscade*, Gingembre*, Cardamome*

*Biologique. Certifié par OCQV.
Peut contenir de la moutarde.

AVEC QUOI L'UTILISER:

Dans des muffins, gâteau, café latté, yogourt, granola, biscuits, smoothies, bref dans tous tes desserts :-)



LES SAVOUREUX ASSAISONNEMENTS



MÉLANGE VÉGÉTAL POUR BOUILLON - STYLE POULET - 220 GR

CODE : BOP-EL UPC-12 (unité) : 833121000808 PDSF : 16,99\$

INGRÉDIENTS:

Levure alimentaire, Sel de mer, Ail en poudre*, Oignon en poudre*, Romarin*, Herbes*, Poivre noir*.

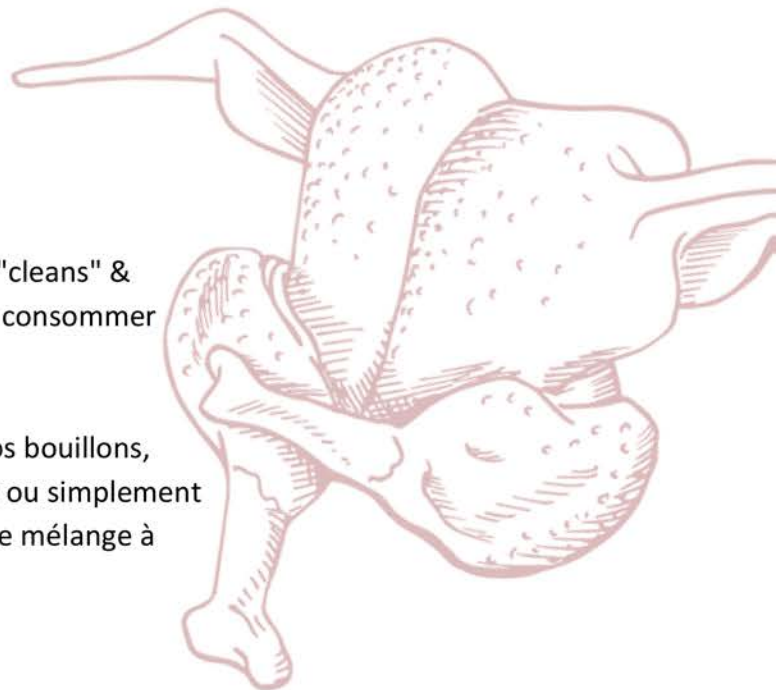
*Ingrédients Biologiques.

Peut contenir de la moutarde.

AVEC QUOI L'UTILISER:

Nous avons créé un mélange végétal composé d'ingrédients "cleans" & 100% naturels, qui vous donnera réellement la sensation de consommer un bouillon de poulet.

Ce mélange végétal est parfait pour rehausser vos soupes, vos bouillons, votre riz de chou fleur ou riz conventionnel, potages, mijotés ou simplement vos faire une boisson chaude réconfortante en mélangeant ce mélange à une tasse d'eau chaude.



LES SAVOUREUX

ASSAISONNEMENTS



LAIT D'OR - MÉLANGE DE SUPERALIMENTS - 180 G

CODE : GML-EL UPC-12 (unité) : 833121000754 PDSF : 19,99\$

INGRÉDIENTS:

Curcuma*, Gingembre*, Cannelle*, Ashwagandha*,
Poivre noir*, Cardamome*

*Biologique.

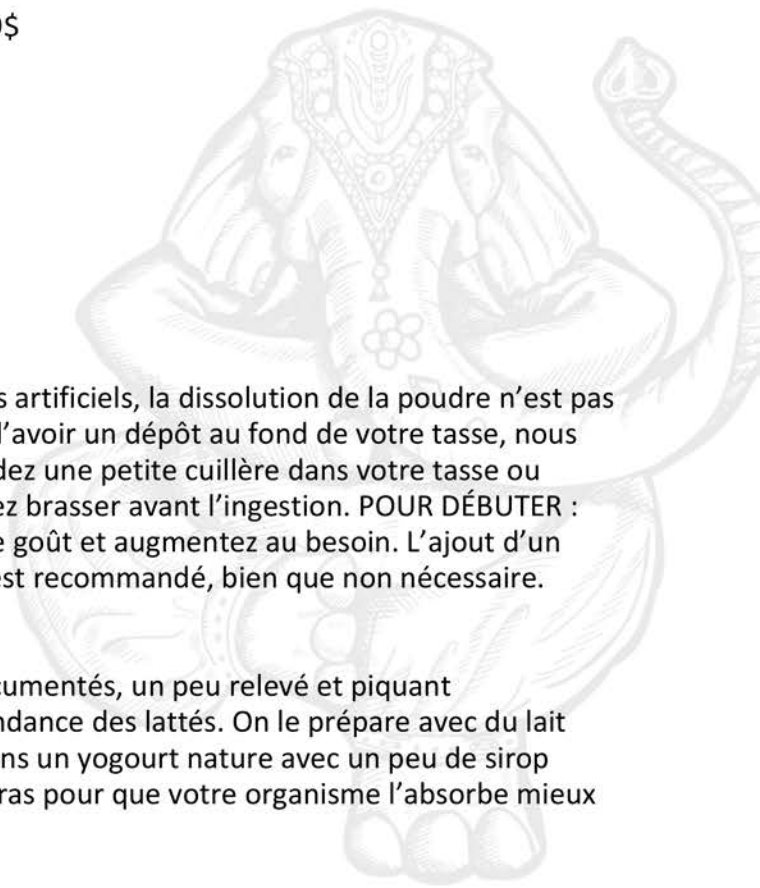
Peut contenir de la moutarde.

AVEC QUOI L'UTILISER:

Puisque ce mélange est composé d'épices et non d'ingrédients artificiels, la dissolution de la poudre n'est pas complète. Pour en retirer le maximum de bénéfices et éviter d'avoir un dépôt au fond de votre tasse, nous vous suggérons de brasser avant de prendre vos gorgées. Gardez une petite cuillère dans votre tasse ou consommez-le dans un contenant hermétique que vous pouvez brasser avant l'ingestion. **POUR DÉBUTER :** Commencez avec 1/2 à 1 c. à thé pour vous familiariser avec le goût et augmentez au besoin. L'ajout d'un sucrant de votre choix (sirop d'érable, miel, édulcorant, etc.) est recommandé, bien que non nécessaire.

QU'EST-CE QUE LE LAIT DORÉ / LAIT D'OR / GOLDEN MILK ?

Il s'agit d'un breuvage réconfortant dont les bienfaits sont documentés, un peu relevé et piquant (principalement à cause du gingembre) qui s'inscrit dans la tendance des lattés. On le prépare avec du lait chaud ou froid (lait de vache, végétal, noix). Aussi excellent dans un yogourt nature avec un peu de sirop d'érable et des petits fruits. L'important est d'avoir un corps gras pour que votre organisme l'absorbe mieux puisque les épices sont liposolubles.





LES SAVOUREUX

ASSAISONNEMENTS

ÉCRIVAINES, QUÉBEC

Tel.: 819-440-2611

info@ddrpleinair.com

www.ddrb2b.com

1-877-440-2611

1-877-440-2611