

Les herbes aromatiques



par Marius Auda



23 variétés d'herbes aromatiques + 1 mélange d'herbes

découvrez les conditionnements en dernières pages

Les herbes aromatiques



ANETH

Herbe échevelée, d'une saveur fine, parfum délicat, un peu anisé et âcre. Appelée aussi fenouil bâtard, faux anis, fenouil puant.

Cuisine : poisson, court-bouillon, omelettes, concombres, sauces blanches, marinades, fromages.



BASILIC

Herbe royale très odorante aux accents mentholés et anisés, symbole de la méditerranée.

Cuisine : pistou, pâtes et riz, sauces, potages, salades, tomates, liqueur, légumes grillés, champignons, fruit et chocolat.



BASILIC OPALE

Basilic teinté d'un violet brun foncé, pourpre, saveur mentholée proche du réglisse. Appelé aussi basilic rouge ou basilic pourpre.

Cuisine : décoration, crudité, sauces, sorbet, liqueur.



BOUQUET GARNI

Bouquet d'herbes fraîches composé de thym, romarin et laurier.

Cuisine : marinade, sauce, grillade, terrine, légumes.

CERFEUIL

Feuillage délicat et aérien, saveur anisée et légèrement amère. Appelé aussi cerfeuil commun.

Cuisine : potages, vinaigrettes, sauces et beurre vert, salades, œufs, poulet..



CIBOULETTE

A la tige longue et charnue, cylindrique et creuse au délicat goût d'oignon et de poireau.

Cuisine : salades, fromages frais, omelette, pommes de terre, sauces, mayonnaises, potages, wok.



CITRONNELLE FEUILLES

Longues feuilles aux bords rugueux et coupants dégageant un frais parfum de citron.

Cuisine : Boissons et infusions, poissons, plats asiatiques, porc, poulet, plats thaïlandais, wok.



CORIANDRE

Goût pénétrant, légèrement anisé au parfum musqué et citronné. Appelé aussi persil arabe, persil chinois.

Cuisine : poisson, poulet, légumes, currys, plats orientaux et asiatiques, wok, fruits de mer, marinades, chutneys.



Les herbes aromatiques



ESTRAGON

Feuilles à l'arôme suave mais prononcé, anisé, un peu amer et poivré, tannique. Peut se congeler.

Cuisine : sauces blanches (béarnaise, tartare, hollandaise...), œuf, poisson, fruits de mer, cornichon, poulet.



LAURIER

Une dame de caractère, coriace et persistante à la robe ondulée. Appelé aussi laurier-sauce. De tous les lauriers, seules les feuilles de laurier-sauce sont comestibles.

Cuisine : sauces, ragoûts, marinades, viandes, pot-au-feu, terrines, grillade.



LIVÈCHE

Une étrange ressemblance avec le céleri, ingrédient essentiel du bouillon cube. Appelé aussi céleri bâtard, ache des montagnes, angélique ou herbe Maggi.

Cuisine : soupes, salades, plats de viande, farces, ragoûts, poisson, pot-au-feu.



MARJOLAINE

Odeur et saveur rappelant la menthe et le basilic. Appelée aussi marjolaine à coquille, grand origan grand serpolet.

Cuisine : viande, volaille, plats italiens, pizza, tomates, mayonnaise, sauces, farces, grillades.

MÉLISSE

Parfum doux et citronné. Appelée aussi piment des abeilles, herbe des dames, mélisse-citronnelle.

Cuisine : infusion, desserts d'agrumes, salades de fruits, viandes blanches, crèmes, poissons, liqueur (la Bénédictine).



MENTHE

Une dame envahissante, enivrante par son parfum mentholé.

Cuisine : thé, taboulé, boissons fraîches, salades de fruits, agneau, sorbet, chocolat, décoration, cuisine asiatique et orientale.



ORIGAN

Odeur à base de thymol poivré, pur parfum de garrigue. Appelé aussi marjolaine sauvage, thym du berger.

Cuisine : viandes, plats italiens, farces, sauces à l'ail, grillade, chili con carne, charcuterie, œufs, tomates.



OSEILLE

Saveur acidulée et rafraîchissante. Appelée aussi surelle, vinette sauvage, grande oseille.

Cuisine : salades, soupes, sauces, poisson, œuf.



Les herbes aromatiques



PERSIL FRISÉ

Feuille dentée et froissée à la saveur amère mais peu goûteuse.

Cuisine : essentiellement utilisé en décoration de viande, légumes, poisson.



PERSIL PLAT

Tiges charnues au goût très parfumé mais fin, souvent utilisé haché pour renforcer les saveurs insipides. Associé à l'ail pour les persillades.

Cuisine : sauces, œufs, poissons, beurre persillé, taboulé libanais, ail.



ROMARIN

A la saveur piquante et parfumée. Du latin rosmarinus : rosée du matin. appelé aussi encensier, herbe aux couronnes.

Cuisine : agneau, mouton, veau, grillades, brochettes, sauces, marinades, huiles et vinaigres.



SARRIETTE

Saveur légèrement poivrée, rappelant à la fois la menthe et le thym. Appelée pebré d'ai en niçoise (poivre d'âne).

Cuisine : sauces, gibier, fromage frais de chèvre et de brebis, légumes secs, haricots, courges et potiron, pois.

SAUGE

Fortement camphrée, robuste de goût, la sauge s'utilise seule comme une signature. Appelée aussi langue de chameau.

Cuisine : farces, veau, porc, petit gibier, sauces, thé.



THYM

Pur parfum de garrigue, accorde tous les plats à la mode méditerranéenne.

Cuisine : sauces, casseroles et ragoûts de viande, court-bouillon, cassoulet, grillades, fromage, courgettes, tomates.



THYM CITRON

Aux feuilles petites et rondes, d'un vert très foncé. Forte odeur et saveur de citron.

Cuisine : Viandes grillées, desserts glacés, crèmes, salades de fruit, plats de poissons, légumes, œufs.



VERVEINE

D'un vert pâle qui exalte une forte odeur de citron, magique. Disponible de mai à septembre.

Cuisine : infusions, boissons d'été, liqueur, salades de fruit, gâteaux, glaces.



Les Minis et autres produits

Les minis



MINI-CONCOMBRE

Optez pour l'originalité du mini-concombre d'apéritif, frais, facile et rapide à préparer

Cuisine : Dégustez-le selon vos envies, nature ou en sauce, il est très digeste.

MINI-POIVRONS

Petits poivrons colorés.

Cuisine : idéal pour des farcis crus à la ricotta et aux herbes.



Les autres produits



FENOUIL SÉCHÉ

L'indispensable de la cuisine méditerranéenne du poisson. Son parfum est plus épicé que le fenouil bulbe.

Cuisine : Le poisson grillé, la soupe de poisson.

CITRONNELLE BÂTON

La tige de citronnelle est l'ingrédient incontournable de la cuisine asiatique.

Cuisine : elle apporte un doux parfum citronné aux bouillons, vinaigrettes, pour les poissons à la vapeur..



Une agriculture raisonnée ...

Depuis une trentaine d'années, notre exploitation agricole a pris parti pour une agriculture raisonnée en accommodant tradition et modernité, bon sens et productivité. La volonté de l'entreprise a toujours été de fournir des produits de qualité, frais et sains. Le fait de produire sous serre, permet de limiter les pesticides grâce notamment à la maîtrise de l'humidité et du climat.

Nous habillons nos inter-rangs de paille de blé bio, ou de bâche en chanvre, afin de ne pas laisser le sol nu. L'utilisation de méthodes de prévention est préconisée pour favoriser la protection des cultures. Ainsi, la sélection de variétés nous permet de réduire les risques sanitaires des végétaux.

Le paillage plastique de certaines cultures et la solarisation limiteront la propagation des mauvaises herbes, la rotation des cultures et l'assolement des sols amélioreront l'équilibre des terres... Autant de gestes qui limitent l'intervention de produits chimiques pour arriver à un résultat économique et écologique satisfaisant.

Quand, malgré tout, nos plantes sont malades, nous utilisons des extraits végétaux pour les soigner et des produits utilisés en culture biologique. Quand nos herbes ou fleurs sont en grave danger, nous pouvons avoir recours à des pesticides, mais en dernier recours et uniquement en action curative, sur des zones réduites et contrôlées. En cela, nous ne produisons pas des produits bio. Toutes nos actions sont enregistrées, et à tout moment nous pouvons fournir nos historiques de culture. Nous sommes dans une démarche d'agriculture raisonnée et durable. Cela nous permet de fournir des produits sains.



Bernard et Mireille Auda



Culture de fleurs d'Alysson à Gattières-Nice (06)



Culture des herbes à Gattières-Nice (06)

Les conditionnements



A l'heure où nous nous mobilisons tous pour une planète plus propre, nous vous proposons des conditionnements recyclables, voir réutilisables pour certains, comme par exemple le nouveau shaker fleurs qui répond à une démarche plus respectueuse de l'environnement. Nous aidons ainsi à réduire les quantités de déchets d'emballages. Les produits Marius Auda sont conditionnés sans additif et sans conservateur. Ils atteignent ainsi une qualité optimale et une durée de vie comprise entre 9 à 14 jours à compter de leur conditionnement.

'Saveur et fraîcheur garanties'

un maraîcher fier de ses origines !

Les conditionnements

LES HERBES AROMATIQUES

Barquette et film 20g

Barquette et film refermable 100g

Botte 'trad' zippée

LES FLEURS COMESTIBLES

Bol de fleurs 20g

Barquette et film

Barquette compartimentée

LES JEUNES POUSSES DE SALADE

Barquette 125g

Sachet 200g

Sachet 250g

Sachet 1 kg



PRÉSENTOIR HERBES

avec broches pour
45 packs 20g



HERBES 20G

barquette avec film



HERBES 100G

barquette avec
film refermable



BOTTE 'TRAD' HERBES

refermable avec zip
fraîcheur



BOL FLEURS

avec couvercle
refermable



BATAILLE DE FLEURS

barquette avec film



MIX 4 FLEURS

barquette compartimentée
avec film refermable



SALADE 125G

barquette
refermable



SALADE 200G

sachet



SALADE 250G

sachet



SALADE 1 KG

sachet

Les conditionnements



SUREMBALLAGE

carton pour les herbes



SUREMBALLAGE

carton pour les fleurs



SUREMBALLAGE

carton pour les salades

*Entre mer et montagne,
nous cultivons avec passion
en pays Niçois,
depuis trois générations*



Marius Auda

Route de la Baronne, 06510 Gattières - France

Tél. +33 (0)4 93 08 10 30 - Fax +33 (0)4 93 08 17 47

contact@mariusauda.fr

www.mariusauda.fr

