Catalogue

Particuliers

Démarche de production

RESPECT DES EQUILIBRES NATURELS

PROVENANCE LOCALE
Garrigues du Languedoc-Roussillon

RECOLTE MANUELLE ET TRADITIONNELLE
Sélection rigoureuse des sites de cueillette

PARTICIPATION A LA PRESERVATION
des savoirs traditionnels locaux, des garrigues et de leur remarquable biodiversité

REMUNERATION EQUITABLE DES CUEILLEURS
et maintien de l'activité traditionnelle de cueillette

TRACABILITE, SECHAGE PAR DESSICATION
Démarcher HACCP

AGRICULTURE BIOLOGIQUE
mention
SUD DE FRANCE

Nos Plantes sont certifiées Bio par Bureau Véritas (FR Bio 10)

FLORE EN THYM - SAS à capital variable minimum de 5000 €
ZAE Les Hautes Garrigues, Route du Frouzet 34 380 Saint-Martin-de-Londres
N° Siret: 751 483 082 00028 - N° TVA intracommunautaire : FR 90 751483082
Contacts Flore en Thym : email : floreenthym@gmail.com / Tel : 06 64 41 16 64 ou 09 62 68 86 60

Notre gamme de 5 thyms sauvages Bio

Les plantes aromatiques sont caractérisées par leur production d'huile essentielle. Chez certaines espèces, il peut y avoir à l'état naturel présence de variations qualitatives au niveau de l'huile essentielle d'une plante à l'autre. C'est le cas chez le thym, qui offre ainsi une palette aromatique remarquable composée de plusieurs types chimiques*.

5 thyms : 5 saveurs

THYM THYMOL

Saveur du Thym « classique », puissante et fleurie

Conseils d'utilisation : Grillades, poêlées de légumes, plats mijotés, marinades Viandes, volailles, poissons, gibiers. Pour aromatiser huiles, vinaigres, fromage de chèvre, desserts. Tisanes.

THYM CARVACROL

Saveur douce et poivrée.

Conseils d'utilisation : Grillades, poêlées de légumes, plats mijotés, marinades Viandes, volailles, poissons, gibiers. Pour aromatiser huiles, vinaigres, fromage de chèvre, desserts. Tisanes.

THYM THUYANOL

Saveur mentholée, eucalyptus, notes de fruits rouges.

Conseils d'utilisation : Sauces à base de vin rouge, braisage de viande rouge. Pour parfumer desserts, glaces, pâtisseries. Tisanes.

THYM LINALOL

Saveur lavande et bergamote, épicée et notes d'agrumes.

Conseils d'utilisation : Sur viandes blanches, veau, poulet, fricassées. Plats à base de légumes (brocoli, lentilles). Pour parfumer desserts, sorbets, soupes de fruits rouges. Tisanes.

THYM GERANIOL

Saveur citronnelle, citron, mandarine.

Conseils d'utilisation : Sur des poissons blancs. Pour parfumer pâtisseries, biscuits, sorbets, guimauves, gaufres, soupe de fruits rouges. Tisanes.

Nos autres plantes sauvages Bio

ROMARIN

Saveur piquante, mentholée, iodée, avec des notes de pin.

Conseils d'utilisation : Pour grillades, sur viandes blanches, poissons. Pour parfumer poêlées de légumes, plats mijotés, marinades, desserts, crèmes, tartes, biscuits, sorbets. Tisanes.

SARRIETTE

Saveur épicée et poivrée.

Conseils d'utilisation : Pour parfumer grillades, légumineuses, huile, plats mijotés, ragoûts, sur lapin, fromages, terrines. Tisanes.

* Pour plus d'informations sur la biologie et l'écologie du thym, vous pouvez vous reporter à l'ouvrage « Le Thym et le Chirurgien ».

FLORE EN THYM - SAS à capital variable minimum de 5000 €
ZAE Les Hautes Garrigues, Route du Frouzet 34 380 Saint-Martin-de-Londres
N° Siret: 751 483 082 00028 - N° TVA intracommunautaire : FR 90 751483082
Contacts Flore en Thym : email : floreenthym@gmail.com / Tel : 06 64 41 16 64 ou 09 62 68 86 60

LAVANDE FINE

Saveur typique fine et délicate.

Conseils d'utilisation : Pour parfumer fromages, desserts, pâtisseries, biscuits, confitures, compotes, boissons, sorbets. Tisanes.

LAVANDE ASPIC

Saveur puissante et camphrée.

Conseils d'utilisation : Pour parfumer fromages, desserts, pâtisseries, biscuits, confitures, compotes, boissons, sorbets. Tisanes.

LAURIER

Saveur fraîche et aromatique.

Conseils d'utilisation : Pour parfumer sauces, soupes, huiles, court-bouillon, ragoûts, plats mijotés, ratatouille, daubes, pot-au-feu, pâtés, terrines, marinades de viandes, gibiers et poissons. Tisanes.

CALAMENT

Saveur de menthe, de sauge et de thé vert.

Conseils d'utilisation : Pour parfumer poissons, taboulé, desserts. Tisanes.

BOUQUETS GARNIS

Saveur fraîche et puissante.

Conseils d'utilisation : Pour relever la saveur d'une sauce, d'un court-bouillon, d'un pot-au-feu, d'un ragoût, des plats mijotés.

Nouveautés 2019 : Tilleul, Fleurs de Fenouil sauvage, Verveine (cultivée), Basilic marseillais (cultivé)…

Mélanges de plantes sauvages Bio

MÉLANGE GARRIGUES

Thym-Romarin-Sarriette-Lavande aspic.

Conseils d'utilisation : Pour parfumer poêlées de légumes, sauces, soupes, huiles, plats mijotés. En tisane.

MÉLANGE GRILLADES

Thym-Romarin-Sarriette.

Conseils d'utilisation : Pour parfumer grillades, sauces, soupes, huiles, plats mijotés. En tisane.

MÉLANGE PROVENÇAL

Thym-Romarin-Sarriette-Origan-Laurier.

Conseils d'utilisation : Pour parfumer salades, ratatouille, sauces, soupes, huiles, plats mijotés. En tisane.

FLORE EN THYM - SAS à capital variable minimum de 5000 €
ZAE Les Hautes Garrigues, Route du Frouzet 34 380 Saint-Martin-de-Londres
N° Siret: 751 483 082 00028 - N° TVA intracommunautaire : FR 90 751483082
Contacts Flore en Thym : email : floreenthym@gmail.com / Tel : 06 64 41 16 64 ou 09 62 68 86 60

Les conditionnements

Les plantes sont vendues en VRAC conditionnées dans des sachets kraft.

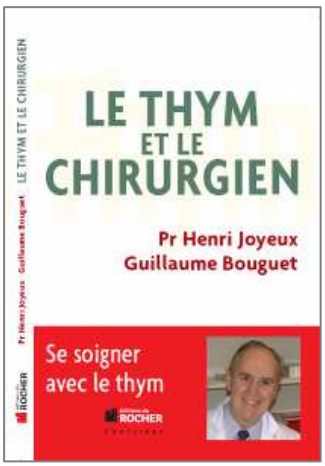
Nous proposons également d'autres formes de conditionnement : mini pots, sachets kraft et sachets transparents. Pour commander ces références, contactez-nous directement.

Nos autres produits

Confits de plantes Bio : thym, romarin, sarriette et lavande fine

Sirops de plantes Bio : thym et romarin

Gros sel marin aux plantes Bio



Livre

Coffrets « Bar à Thyms » ou Kit de Stimulation Olfactive et Gustative

Composition du coffret :

5 mini pots de thym (1 thymol, 1 carvacrol, 1 linalol, 1 thuyanol et 1 géraniol) + Notice d'utilisation