

PÉCHÉS DE PROVENCE

Les riz de Camargue se fiancent aux fleurs du printemps

Plusieurs variétés de riz trouvent sur les terres de Camargue les conditions idéales d'humidité et d'ensoleillement pour s'épanouir pleinement et déployer des trésors gustatifs. Nous avons sélectionné les plus savoureuses et avons eu l'idée singulière de les accorder aux fleurs des garrigues et des jardins du midi. Chaque riz résonnait d'un accord différent selon qu'on le mariait à telle fleur séchée. Nous avons composé huit harmonies champêtres, de la plus douce à la plus tonique, de la plus subtile à la plus exotique. Vous adorerez savourer ces riz tel quel, agrémentés d'un simple filet d'huile d'olive ou d'une noix de beurre. Ils sauront aussi mettre en relief vos préparations culinaires, la plus rustique comme la plus sophistiquée.

Riz long et Bleuet



La saveur délicate de la fleur de bleuet anime en douceur le long riz blanc. Un mariage idéal de finesse et discrétion pour tous les accompagnements raffinés de votre table. Volaille à la crème ou poêlée de légumes choisis, les compagnons de table ne lui manqueront pas !

Composition : Riz long blanc de Camargue, pétales de fleurs de bleuet séchées.

Riz Long et Lavande



C'est tout le caractère ensoleillé de la Provence qui vient réveiller le riz pour le parfumer à cœur. Une alliance chaude et subtile à explorer absolument en accompagnement de plats ou comme base de desserts inventifs. En salade d'été ou pour corser une viande rouge déjà bien poivrée... Les volutes évocatrices de son parfum sauront vous guider.

Composition : Riz long blanc de Camargue, fleurs de lavande séchées.

Riz rouge et Souci



Allier le rouge rare de ce riz à la chaleur safranée du souci tel est le pari de cette union qui donnera de la couleur à vos assiettes. Une pointe d'amertume qui saura se conjuguer harmonieusement aux légumes frais. Cette composition s'alliera volontiers à tous vos plats en sauce, du plus exotique au plus simple.

Composition : Riz rouge de Camargue, pétales de fleurs de souci séchées.

Riz complet et Coquelicot



Cette fusion passionnelle mettra un grain de folie dans vos plats les plus simples et accompagnera avec bonheur tous vos festins. Ici c'est le regard qui guidera vos choix, la chair blanche d'un poisson, le rouge d'un piment, le noir d'une olive... Vos papilles deviennent palette !

Composition : Riz complet de Camargue, pétales de coquelicots séchés.



Riz long et Rose

Le parfum légendaire de la rose, un brin oriental, s'harmonise ici parfaitement à la neutralité du riz pour mieux travestir d'exception votre table. Fragrance idéale pour le charme des dîners amoureux, elle saura embellir sagement tous vos autres rendez-vous culinaires ... Volailles, légumes relevés d'épices ou simplement sautés, tout lui va !

Composition : Riz long blanc de Camargue, pétales de roses séchées.



Riz rouge et Jasmin

Une discrète note orientale invite au voyage avec cet étonnant riz rouge au grain ferme. Les accents sensuels du jasmin se marient à la douceur à peine sucrée d'une variété de riz rare. Servi tel quel, en accompagnement d'une viande ou d'un poisson piqués d'un piment doux, en salade auprès de légumes citronnés, ou selon votre fantaisie, cette composition ne manquera pas d'exciter votre imagination culinaire.

Composition : Riz rouge de Camargue, fleurs de jasmin séchées.



Riz complet et Mauve

Une évocation champêtre pour cette composition de riz complet aux jolies fleurs de Mauve. Elle décline des notes subtiles qui permettent les mariages les plus délicats. On peut réserver quelques fleurs pour les déposer en fin cuisson sur le plat de service quelques minutes avant de déguster : une beauté toute simple aux tonalités douces qui saura mettre en appétit tous les convives. Idéale en accompagnement d'un poisson ou d'une viande blanche.

Composition : Riz complet de Camargue, fleurs de mauve séchées.



Riz rond et Pomme

Ce riz fruité aux tonalités savoureuses de la pomme saura accompagner les plats les plus traditionnels comme les plus hardis. Sucré ou salé, il inspirera vos recherches gastronomiques comme vos plats de tous les jours. Parfait pour accompagner une viande rôtie ou un poisson en papillote, il saura également s'allier de quelques fruits secs pour inventer un entremet.

Composition : Riz rond de Camargue, lamelles de pommes séchées.

Riz et Fleurs : Huit compositions très nature qui marient les meilleurs riz de Camargue avec les fleurs séchées de Provence, pour le plus grand plaisir de nos papilles.

Laissez-vous emporter par ces compositions étonnantes et entreprenez un voyage au pays des saveurs. De jolies boîtes carton aux teintes nature apporteront une touche champêtre aux étagères des magasins et des cuisines. Elles affirmeront d'autant plus la dimension qualitative et traditionnelle de vos produits si elles sont accompagnées des autres gammes : Confiseries et Confitures traditionnelles Péchés de Provence. Liste non close...

Présentation : Boîte carton et sachet fraîcheur. **Dimensions :** 112 x 180 x 50 mm. Poids net : 500 g.


 PÉCHÉS DE PROVENCE

Les Mourgues - 30800 Saint-Gilles - Tél. 04 66 87 29 78 - Fax 04 66 87 04 96

pechesdeprovence.com