

LES EPICES

NOUVEAU





La société Haudecoeur créée en 1932 est un intervenant majeur sur le marché du riz, des légumes secs, des fruits secs, des épices et des produits orientaux. Ce sont plus de 75 000 tonnes de marchandises que nous importons chaque année d'une soixantaine de pays différents.



NOUVEAU

DÉCOUVREZ NOTRE NOUVELLE GAMME D'ÉPICES !

- **UNE GAMME LARGE :** Plus de 150 références disponibles.
- **DE NOMBREUX FORMATS :** 50g, 100g, 250g, 500g.
- **DES INGRÉDIENTS SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS AUX 4 COINS DU MONDE.**
- **DES STANDARDS DE QUALITÉ ÉLEVÉS :** Certifiée ISO 22000, ISO 9001 et ISO 14000, HAUDECOEUR a fait de la qualité un axe de développement prioritaire.
- **UNE MARQUE A FORTE NOTORIÉTÉ : SAMIA** Notre marque Samia est n°1 sur l'épicerie orientale et répond à tous vos besoins avec ses gammes très larges : épices, mais aussi semoules, pâtes, légumes secs, sauces...



Afin de faciliter vos implantations en magasins, nos formats 100g sont proposés en présentoirs prêts-à-vendre. Des meubles présentoirs en métal sont également disponibles.

LES POIVRES

Ingrédients incontournables en cuisine, les poivres rehaussent vos plats au quotidien. Découvrez notre large gamme de poivre : en grain, moulu, noir, blanc, baies roses et mélange.

BAIES ROSES ENTIÈRES	MÉLANGE 5 BAIES ENTIER	POIVRE BLANC ENTIER
Whole pink berries Légèrement sucré, sa couleur vive égaye les plats. 50g PCB 20 Réf. 13597	Whole 5 Berries Équilibre entre le piquant des poivres et la douceur des baies roses. 50g PCB 20 Réf. 13598	Whole white pepper Plus doux que le puissant poivre noir. 100g PCB 20 Réf. 13599 250g PCB 20 Réf. 13600 500g PCB 20 Réf. 13601
POIVRE BLANC MOULU	POIVRE NOIR ENTIER	POIVRE NOIR MOULU
White pepper powder Plus doux que le puissant poivre noir. 100g PCB 15 Réf. 13330 250g PCB 20 Réf. 13331 500g PCB 20 Réf. 13332 1kg PCB 10 Réf. 13333	Whole black pepper Poivre puissant. 100g PCB 15 Réf. 13350 250g PCB 20 Réf. 13351 500g PCB 20 Réf. 13352	Black pepper powder Poivre puissant. 100g PCB 15 Réf. 13360 250g PCB 20 Réf. 13361 500g PCB 20 Réf. 13362
POIVRE type JAMAÏQUE Entier	POIVRE type JAMAÏQUE Moulu	
Whole Allspices Poivre doux, parfumé, qui ne pique pas. 100g PCB 20 Réf. 13602	Allspices powder Poivre doux, parfumé, qui ne pique pas. 100g PCB 20 Réf. 13603	



Vous pouvez passer commande

Par téléphone au : 01 48 11 15 55
Par mail : commande@haudecoeur.fr
Par fax : 01 48 39 93 27
A notre accueil :
60 rue Emile Zola 93120 La Courneuve.

L'intégralité de notre assortiment est disponible sur notre site : www.haudecoeur.fr

NOUS VOUS LIVRONS GRATUITEMENT,

pour une commande de plus de 500 kg, à Paris, en Ile-de-France et départements limitrophes. Pour les livraisons en Province, nous vous proposons des frais de port étudiés auprès de transporteurs sélectionnés.



60, rue Emile Zola, 93120 La Courneuve, tél: 01 48 11 15 55, www.haudecoeur.fr



60, rue Emile Zola, 93120 La Courneuve, tél: 01 48 11 15 55, www.haudecoeur.fr

EPICES BRUTES

Cannelle, cumin, gingembre...
C'est sous la marque SAMIA que nous vous proposons un large choix d'épices sélectionnées.

<p>BADIANE ENTIERE</p> <p>Star Anise Elle délivre des notes anisées, d'où son surnom « anis étoilé ».</p> <p>50g PCB 20 Réf. 13550</p> 	<p>CANNELLE BATON</p> <p>Cinnamon stick Elle adoucit les plats épicés et se marie aussi bien avec le sucré que le salé.</p> <p>100g PCB 10 Réf. 13030 200g PCB 20 Réf. 13032</p> 	<p>CANNELLE MOULUE</p> <p>Cinnamon powder Elle adoucit les plats épicés et se marie aussi bien avec le sucré que le salé.</p> <p>100g PCB 15 Réf. 13040 250g PCB 20 Réf. 13042</p> 	<p>CARDAMOME VERTE Entière</p> <p>Whole Green Cardamom Elle parfume de nombreux plats tel le curry avec des notes citronnées et camphrées.</p> <p>50g PCB 20 Réf. 13551</p> 	<p>GINGEMBRE MOULU</p> <p>Ginger powder Son arôme piquant parfume les currys, les tajines, les confitures, ainsi que les pâtisseries.</p> <p>100g PCB 15 Réf. 13200 250g PCB 20 Réf. 13201 500g PCB 20 Réf. 13202</p> 	<p>GRAINES DE LIN ENTIERES</p> <p>Linseed Elles apportent une note croustillante à vos salades, pains et gâteaux.</p> <p>100g PCB 20 Réf. 13558</p> 	<p>MOUTARDE BRUNE ENTIERE</p> <p>Brown mustard seeds Plus intense et marqué que la moutarde jaune. A faire roussir avant utilisation.</p> <p>100g PCB 20 Réf. 13559</p> 	<p>MOUTARDE JAUNE ENTIERE</p> <p>Yellow mustard seeds Elle entre dans la composition de nombreux mélanges d'épices comme le curry. Moins piquante que la moutarde brune.</p> <p>100g PCB 20 Réf. 13560</p> 
<p>CARDAMOME VERTE Moulue</p> <p>Green cardamom in powder Elle parfume de nombreux plats tel le curry avec des notes citronnées et camphrées.</p> <p>50g PCB 20 Réf. 13552</p> 	<p>CARVI BLOND ENTIER</p> <p>Blond caraway seeds Plus léger que son cousin le cumin, il a une saveur citronnée et proche de l'anis.</p> <p>100g PCB 20 Réf. 13050 250g PCB 20 Réf. 13051</p> 	<p>CARVI BLOND MOULU</p> <p>Caraway powder Plus léger que son cousin le cumin, il a une saveur citronnée et proche de l'anis.</p> <p>100g PCB 15 Réf. 13060 250g PCB 20 Réf. 13061</p> 	<p>CLOU DE GIROFLE</p> <p>Cloves Ses saveurs boisées et terreuses parfument de nombreux plats. Il s'utilise aussi en infusion.</p> <p>100g PCB 10 Réf. 13070 200g PCB 20 Réf. 13072</p> 	<p>MUSCADE MOULUE</p> <p>Nutmeg powder Elle donne aux sauces blanches une saveur chaude et boisée et relève de nombreux plats.</p> <p>50g PCB 20 Réf. 13561 100g PCB 15 Réf. 13425</p> 	<p>NOIX DE MUSCADE moyennes</p> <p>Medium Nutmegs Elle donne aux sauces blanches une saveur chaude et boisée et relève de nombreux plats.</p> <p>50g PCB 20 Réf. 13562</p> 	<p>NIGELLE ENTIERE</p> <p>Black cumin seeds Aussi appelées « cumin noir », ces graines sont utilisées pour le pain indien « naan » et dans de nombreuses préparations.</p> <p>100g PCB 20 Réf. 13563</p> 	<p>PAVOT BLEU ENTIER</p> <p>Blue Poppy Seeds Il offre un délicat goût d'amande et un bel effet esthétique à vos pains et salades.</p> <p>100g PCB 20 Réf. 13564</p> 
<p>CLOU DE GIROFLE Moulu</p> <p>Cloves powder Ses saveurs boisées et terreuses parfument de nombreux plats. Il s'utilise aussi en infusion.</p> <p>50g PCB 20 Réf. 13073</p> 	<p>CUMIN ENTIER</p> <p>Whole cumin Sa saveur anisée et subtilement amère est appréciée dans toutes les cuisines.</p> <p>100g PCB 15 Réf. 13101 250g PCB 20 Réf. 13103 500g PCB 20 Réf. 13102</p> 	<p>CUMIN MOULU</p> <p>Cumin powder Sa saveur anisée et subtilement amère est appréciée dans toutes les cuisines.</p> <p>100g PCB 15 Réf. 13110 250g PCB 20 Réf. 13111 500g PCB 20 Réf. 13414</p> 	<p>CURCUMA MOULU</p> <p>Ground Turmeric Légèrement poivré et musqué, c'est une épice discrète.</p> <p>100g PCB 15 Réf. 13120 250g PCB 20 Réf. 13121 500g PCB 20 Réf. 13122</p> 	<p>SÉSAME BLANC</p> <p>White sesame Utilisé nature ou grillé, il donnera un côté croquant à vos salades et pâtisseries.</p> <p>100g PCB 20 Réf. 13565 500g PCB 24 Réf. 11043 1kg PCB 12 Réf. 11042</p> 	<p>SÉSAME DORÉ</p> <p>Gold sesame La version dorée des graines de sésame est torréfiée pour en doper le goût et les notes de noisettes.</p> <p>100g PCB 15 Réf. 13410 500g PCB 20 Réf. 13412</p> 	<p>SÉSAME NOIR ENTIER</p> <p>Black sesame Son goût est plus marqué que le sésame blanc. Il est très utilisé en Inde, en Chine et au Japon.</p> <p>100g PCB 20 Réf. 13566</p> 	<p>SUMAC MOULU</p> <p>Sumac powder Fruit d'un petit arbuste, il délivre un parfum acide et citronné.</p> <p>100g PCB 20 Réf. 13567</p> 



LES MÉLANGES

4 EPICES

Blend of 4 spices
Composition : gingembre, cannelle, noix de muscade et clous de girofle agrémentée de sel et poivre.
100g PCB 15 Réf. 13421



5 PARFUMS

5 perfumes Seasoning
Composition : coriandre, anis vert, clous de girofle, fenouil, cannelle agrémentée de poivre.
100g PCB 20 Réf. 13607



COLOMBO

Colombo seasoning
Composition : Curcuma, sel, cumin, fenouil, fenugrec, moutarde, gingembre, coriandre, poivre de Cayenne, feuilles de laurier, feuilles de curry, ail, clous de girofle, anis étoilé.
100g PCB 15 Réf. 13424



CURRY

Curry powder
Composition : Cumin, fenouil, fenugrec, moutarde, coriandre, piment fort, curcuma, feuilles de laurier, feuilles de curry, ail, clous de girofle, anis étoilé, amidon, sel.
100g PCB 15 Réf. 13130
250g PCB 20 Réf. 13608



CURRY MADRAS

Madras curry
Composition : Cumin, fenouil, fenugrec, moutarde, coriandre, piment fort, curcuma, feuilles de laurier, feuilles de curry, ail, clous de girofle, anis étoilé, amidon de pomme de terre, sel.
100g PCB 20 Réf. 13609



EPICES BARBECUE

Barbecue seasoning
Composition : Mélange d'herbes et d'épices: Piment doux, sel, thym, curcuma, coriandre, origan, noix de muscade, ail.
100g PCB 20 Réf. 13610



EPICES BROCHETTE

Skewer seasoning
Composition : Coriandre, curcuma, sel, cumin, cannelle, oignon, poivre noir, poivre de Cayenne, ail.
100g PCB 20 Réf. 13611



EPICES CHORBA

Chorba seasoning
Composition : Coriandre, curcuma, gingembre, sel, fenouil, cumin, basilic, cannelle, poivre noir, ail, noix de muscade.
100g PCB 20 Réf. 13612



EPICES COUSCOUS

Spices for couscous
Composition : Curcuma, sel, cumin, coriandre, fenugrec, gingembre, poivre noir, poivre de Cayenne, fenouil, farine de maïs, ail.
100g PCB 15 Réf. 13420



EPICES CUISINE ORIENTALE

Mix of oriental spices
Composition : Oignon, coriandre, ail, cumin, gingembre, ciboule, moutarde.
100g PCB 15 Réf. 13409



EPICES HARIRA

Harira seasoning
Composition : Curcuma, gingembre, sel, cumin, fenouil, poivre noir, cannelle, persil, noix de muscade.
100g PCB 20 Réf. 13613



EPICES KEBAB

Kebab seasoning
Composition : Mélange d'herbes et d'épices: Piment fort, sel, thym, cumin, sucre, coriandre, poivre noir, ail, oignon, noix de muscade, origan.
100g PCB 20 Réf. 13614



Pour plus de praticité, nous avons développé de nombreux mélanges d'épices aux saveurs intenses. Ces mélanges sont dédiés à des usages (pour la préparation d'un curry, d'un tandoori, d'un plat à base de poisson), mais vous pouvez aussi les employer différemment selon vos envies.

EPICES KEFTA

Kefta seasoning
Composition : Mélange d'herbes et d'épices: Piment doux, sel, thym, curcuma, coriandre, origan, noix de muscade, ail.
100g PCB 20 Réf. 13615



EPICES LOUBIA

Loubia seasoning
Composition : Cumin, piment doux, ail, piment fort, sel, laurier, persil.
100g PCB 20 Réf. 13616



EPICES POISSON

Fish seasoning
Composition : Mélange d'herbes et d'épices: Curcuma, sel, cumin, piment doux concassé, ail, origan, fenouil, poivre blanc, persil.
100g PCB 20 Réf. 13617



EPICES POULET

Chicken seasoning
Composition : Curcuma, sel, coriandre, thym, cumin, origan, poivre blanc, ail, clous de girofle.
100g PCB 20 Réf. 13618



EPICES TAJINE

Tajine seasoning
Composition : Curcuma, sel, coriandre, cumin, gingembre, poivre noir, cannelle.
100g PCB 20 Réf. 13619



EPICES TANDOORI

Tandoori seasoning
Composition : Piment doux, sel, coriandre, cumin, gingembre, fenugrec, curcuma, poivre noir, poivre de Cayenne, clous de girofle, ail, noix de muscade, cannelle, cardamome.
100g PCB 20 Réf. 13620



GARAM MASALA

Massala seasoning
Composition : Coriandre, piment doux, cannelle, fenouil, cumin, poivre noir, clous de girofle, noix de muscade.
100g PCB 20 Réf. 13621



MIX BOULANGER 6 Graines

6 Seeds Mix 'Special Bakery'
Composition : Graines de tournesol, graines de courge, sésame doré, sésame blanc, lin brun, pavot.
100g PCB 20 Réf. 13622



RAZ EL HANOUT JAUNE

Yellow Raz el Hanout
Composition : Coriandre, curcuma, sel, cumin, poivre noir, fenugrec, poivre de Cayenne, gingembre, carvi, fenouil, persil, ail.
100g PCB 15 Réf. 13400
250g PCB 20 Réf. 13401
500g PCB 20 Réf. 13402




RAZ EL HANOUT ROUGE

Red Raz el Hanout
Composition : Piment doux, cumin, sel, poivre de Cayenne, fenugrec, coriandre, poivre noir, gingembre, fenouil, ail.
100g PCB 20 Réf. 13623



ZAATAR LIBANAIS

Zaatar
Composition : Sésame doré et blanc, sumac, sel, thym.
100g PCB 20 Réf. 13624






LES HERBES

Samia vous propose une large variété d'herbes aromatiques : thym, laurier, persil...

AIL MOULU

Garlic powder
Goût fort qui relève tous les aliments.

100g PCB 15 Réf. 13427
500g PCB 20 Réf. 13001

AIL SEMOULE

Garlic Granules
Goût fort qui relève tous les aliments.

100g PCB 20 Réf. 13569
250g PCB 20 Réf. 13570

ANIS VERT ENTIER

Anise Seeds
Sa saveur de réglisse s'accorde avec tous types de poissons.

100g PCB 20 Réf. 13571
200g PCB 20 Réf. 13572

ANIS VERT MOULU

Anise powder
Sa saveur de réglisse s'accorde avec tous types de poissons.

100g PCB 20 Réf. 13573
250g PCB 20 Réf. 13574

BASILIC ENTIER

Basil Leaves
Un indispensable de la cuisine méditerranéenne.

50g PCB 20 Réf. 13575

CIBOULETTE ENTIERE

Whole Chives Roll
Elle offre une saveur douce, fine et une note de fraîcheur.

20g PCB 20 Réf. 13576

CORIANDRE FEUILLES

Coriander Leaves
Appelée « persil arabe », elle libère une saveur florale intense. A ajouter à la dernière minute.

30g PCB 20 Réf. 13577

CORIANDRE GROS GRAINS

Coriander big seeds
Libère un parfum musqué et citronné.

100g PCB 15 Réf. 13578
250g PCB 20 Réf. 13579

CORIANDRE MOULUE

Coriander powder
Entre dans la préparation de nombreux mélanges d'épices tels que le curry.

100g PCB 15 Réf. 13090
250g PCB 20 Réf. 13580

ECHALOTE

Shallots Granules
Cousine de l'ail et de l'oignon, elle est employée dans toute la cuisine française.

50g PCB 20 Réf. 13581

ESTRAGON ENTIER

Tarragon Leaves
Entre dans l'élaboration de nombreuses sauces dont la béarnaise.

20g PCB 20 Réf. 13582

FENOUIL ENTIER

Fennel Seeds
Saveur très fraîche, proche de l'anis.

100g PCB 20 Réf. 13583
200g PCB 20 Réf. 13584

FENOUIL MOULU

Ground Fennel
Saveur très fraîche, proche de l'anis.

100g PCB 20 Réf. 13585
250g PCB 20 Réf. 13586

FEUILLES DE LAURIER

Laurel Leaves
Ingrédient principal du bouquet garni.

20g PCB 10 Réf. 13423
50g PCB 20 Réf. 13587

HERBES DE PROVENCE

Provence Herbs
Donne un air de Provence à vos grillades et marinades.
Composition : romarin, thym, marjolaine, sarriette, basilic, origan.

50g PCB 20 Réf. 13588

MENTHE DOUCE BRISURES

Mint broken leaves
Sa saveur rafraîchissante parfume les thés et les salades de fruits.

50g PCB 15 Réf. 13589

MOLOKHEYA MOULU

Molokheya powder
Fabriquée avec la feuille de la corette, elle est très consommée en Tunisie.

100g PCB 15 Réf. 13418
250g PCB 10 Réf. 13590
500g PCB 10 Réf. 13430

OIGNON BLANC LANIERE

Sliced white onion
Parfume et aromatise de nombreux plats.

50g PCB 15 Réf. 13591

OIGNON BLANC SEMOULE

White onion granules
Parfume et aromatise de nombreux plats.

100g PCB 20 Réf. 13592

ORIGAN ENTIER

Oregano Leaves
Aromatise les pizzas et relève les olives.

30g PCB 15 Réf. 13593

PERSIL ENTIER

Parsley Leaves
Herbe vitaminée qui stimule les papilles.

30g PCB 15 Réf. 13594

ROMARIN ENTIER

Rosemary Leaves
Parfume avec chaleur les grillades, marinades, plats à base de légumes...

50g PCB 20 Réf. 13595

THYM ENTIER

Thyme
Apporte du soleil dans les ratatouilles et grillades.

50g PCB 20 Réf. 13596





LES PIMENTS

<p>PAPRIKA</p> <p>Paprika Il ne pique pas et donne à vos plats une belle couleur rouge.</p> <p>100g PCB 15 Réf. 13280 250g PCB 20 Réf. 13604</p> 	<p>PIMENT DOUX Moulu</p> <p>Sweet red pepper powder Idéal pour relever vos préparations sans être trop piquant.</p> <p>100g PCB 15 Réf. 13300 250g PCB 20 Réf. 13301 500g PCB 20 Réf. 13415</p> 	<p>PIMENT DOUX FUME Moulu</p> <p>Smoked sweet pepper powder Il sublime les viandes, les poissons et se marie parfaitement avec le riz et les pommes de terres.</p> <p>100g PCB 20 Réf. 13605</p> 	<p>PIMENT FORT Moulu</p> <p>Hot red pepper powder Il s'utilise avec parcimonie sur la viande et les légumes.</p> <p>100g PCB 15 Réf. 13310 250g PCB 20 Réf. 13606</p> 
<p>PIMENT LANGUE D'OISEAU</p> <p>Whole hot red pepper Piment fort. Sa substance piquante provient essentiellement des pépins qu'il renferme.</p> <p>50g PCB 15 Réf. 13291</p> 			



LES COMPLÉMENTS DE GAMME



<p>BICARBONATE alimentaire</p> <p>Sodium bicarbonate Le bicarbonate de soude est un produit polyvalent : substitut de levure en pâtisserie, attendrit la cuisson des légumes secs ...</p> <p>300g PCB 12 Réf. 4999</p> 	<p>COLORANT alimentaire</p> <p>Food coloring Pour un touché de couleur dans votre cuisine</p> <p>33g PCB 18 Réf. 11618</p> 	<p>PERLES ARGENTÉES</p> <p>Silver pearl Perles décoratives comestibles argentées à parsemer sur vos desserts, cupcakes ...</p> <p>100g PCB 20 Réf. 13625</p> 	<p>VERMICELLES multicolores</p> <p>Multicolor sprinkles Pour apporter une touche de fantaisie et de couleurs à vos desserts!</p> <p>100g PCB 20 Réf. 13626</p> 
---	---	--	---

Continent des Épices



LES FLACONS

AIL POUVRE

Garlic powder
150G PCB 18 Réf. 13500



C'est sous notre marque «Continent des Épices» que nous vous proposons une gamme en flacon. Un conditionnement en PET avec un bouchon double ouverture : un côté saupoudreur et un côté verseur.

CIBOULETTE

Whole Chives Roll
Elle offre une saveur douce, fine et une note de fraîcheur.

18g PCB 18 Réf. 13501



ECHALOTE

Shallots Granules
Cousine de l'ail et de l'oignon, elle est employée dans toute la cuisine française.

80g PCB 18 Réf. 13502



HERBES DE PROVENCE

Provence Herbs
Composition : romarin, thym, marjolaine, sarriette, basilic, origan.

60g PCB 18 Réf. 13503



PERSIL

Parsley Leaves
Herbe vitaminée qui stimule les papilles.

30g PCB 18 Réf. 13504



PERSILLADE

Parsley seasoning
Composition : persil, ail et oignon.

50g PCB 18 Réf. 13505



PIMENT DOUX MOULU

Sweet red pepper powder
Idéal pour relever vos préparations sans être trop piquant.

130g PCB 18 Réf. 13506



POIVRE NOIR MOULU

Black pepper powder
Poivre puissant.

160g PCB 18 Réf. 13507



RAZ EL HANOUT

Yellow Raz el Hanout
curcuma, sel, cumin, poivre noir, fenugrec, poivre de Cayenne, gingembre, carvi, fenouil, persil, ail.

130g PCB 18 Réf. 13508






Samia
CUMIN MOULU
Utilisé dans les légumes, les boulettes de viande et dans certains mezzés, le cumin est aussi indispensable à la composition du curry.
Lot n° 190440 Poids net: 100 g
3 276650 13 1106
A consommer de préférence avant le: 01.04.2022
Haudecoeur France
93120 la Courneuve
A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité