



GOURMET SARL

Catalogue

1. Thé vert et matcha



Matcha

Matcha prestigieux issu des jardins de thé d'Uji.
Usage en gastronomie et en cérémonie.

Sencha

Thé vert japonais de qualité supérieure. Notes végétales fraîches et équilibrées. Boîte de 100 sachets.

Hoojicha

Thé vert torréfié aux notes caramélisées et boisées. Idéal en accord avec les desserts gastronomiques. Boîte de 100 sachets.

2. Sels aux agrumes, sels Wasabi et sel de perle (Shinju-en)



Sel au Yuzu

Mariage délicat entre le sel marin japonais et le yuzu. Notes florales et acidulées, finesse cristalline.

Sel au Sudachi

Assemblage de sel marin japonais et de sudachi, agrume japonais rare aux notes fraîches et légèrement amères.

Sel du Perle

Le sel de perle (shinju-en) est un sel obtenu en faisant cuire ensemble l'eau de mer pure de la région d'Ise-Shima, dans la préfecture de Mie (en particulier à Minami-Ise et à Oku-Shima), avec des perles et des coquilles de perles. Comme des composants tels que le calcium se dissolvent à partir de la nacre des coquilles d'Akoya, ce sel se caractérise par une saveur riche, peu salée, avec une douceur ronde et sans aspérités, ainsi qu'une légère amertume.

3. Huile et condiments fumés



Moutard fumé

Moutarde artisanale fumée à froid selon la technique japonaise. Caractère affirmé et notes boisées.

Sauce soja fumée

Soja fermenté et fumé à froid. Umami concentré, idéal pour les assaisonnements et sauces de finition.

Huile végétale fumée

Huile fumée à froid selon la méthode japonaise. Profondeur aromatique pour la finition des plats.

4. Algues



Wakamé de Naruto

Algues wakamé séchées grand cru, récoltées dans le détroit de Naruto. Texture remarquable et concentration en umami.

5. Sauces japonaises piquantes



Ra-tu

Ra-tu : Condiment traditionnel à base d'huile pimentée infusée à l'ail et aux oignons.

Bakasko (sauce piquante au Yuzu)

Sauce fermentée du nord du Japon aux notes pimentées et lacto-fermentées, rehaussée de yuzu. Dans l'esprit d'un Tabasco japonais.

6. Pate de curry japonais à la pomme Aomori



Pâte de curry aux pommes d'Aomori

Pâte de curry japonaise élaborée avec les pommes réputées de la préfecture d'Aomori. Douceur et complexité aromatique uniques. Cuisson à feu vif.