


































Bon de Commande client

Produits	Description	Description	Prix
Sachet fleur d'hibiscus bio 40g		Ingrédients: fleur d'hibiscus (bissap) bio 40 g des fleurs égal à 4L de boisson bienfaits de l'hibiscus sur: https://hibiscusmexicaine.com/les-bienfaits-de-la-nature/	2,00 €
Sachet fleur d'hibiscus bio 100g		Ingrédients: fleur d'hibiscus (bissap) bio 100 g des fleurs égal à 10L de boisson	4,00 €
Mélange poudre pour Margarita Hibiscus 50g		Ingrédients: mélange en poudre de fleur d'hibiscus (bissap) bio, piments sec, sucre et sel pour la finition du cocktail margarita hibiscus	4,00 €
Sirop d'Agave bio 50 cl Maison Meneu		L'agave, plante grasse originaire du Mexique peut être appelée "eau de miel" par les Aztèques. Le sirop d'agave est une véritable alternative au sucre blanc. Proche de la texture du miel, le sirop d'agave est apprécié pour sa douceur et sa saveur naturelle.	8,00 €
Sirop d'Agave bio 1 L Maison Meneu		Extrait de la sève d'un cactus mexicain, le sirop d'agave est une alternative aux sucres et édulcorants. Riche en fructose (70% minimum), doté d'un pouvoir sucrant 30% supérieur au sucre, le sirop d'agave permet de conserver le plaisir du goût tout en préservant votre santé. La consommation de denrées alimentaires contenant du fructose entraîne une hausse de la glycémie inférieure à celle qu'entraîne la consommation de denrées alimentaires contenant du saccharose ou du glucose. Le sirop d'agave permet de conserver le plaisir du goût en préservant votre santé.	13,00 €
NOPALES feuilles entières de cactus en conserve bouteille de 940g		Le nopal a de nombreuses propriétés, notamment celle de limiter l'absorption des sucres et des graisses. Le cactus est l'un des symboles nationaux du Mexique; il se trouve dans le bouclier national tenant l'aigle royal qui dévore le serpent, enraciné dans une petite île de pierre sur l'eau. En salade, grillé ou en soupe, le nopal est un aliment indispensable de la cuisine mexicaine.	8,00 €
Mole poblano fait maison 250 g		Mole fait maison : L'histoire du « mole » remonte à l'époque préhispanique. On raconte que les Aztèques préparaient pour les grands seigneurs un plat complexe appelé "mulli", qui signifie sauce ou mélange à base de piment, cacao ou chocolat, sésame, cacahuète, tomate, tortilla frite et émiettée, bouillon de poulet, graisse de canard. Au Mexique on estime qu'il y a plus de 50 types de mole dans la cuisine mexicaine.	10,00 €






<p>Kit pour préparation mole poblano pour 500g</p>		<p>Un sachet avec l'ensemble des ingrédients secs pour préparer du mole chez vous: piments secs, amandes, chocolat, cannelle, épices, tortilla et pain sec... + la recette de L'Hibiscus. Confectionnez vous-même votre mole pour une préparation d'environ 750 ml et congelez-le en pots de 250 g.</p>	<p>14,00 €</p>
<p>Chocolat de couverture noir Mexique 66% Cacao Barry 250g</p>		<p>Le chocolat de couverture noir en pistoles Origine Mexique 66% après une attaque légèrement acide et forte en cacao libère des notes épicées et boisées, avec une pointe de réglisse. Idéal pour préparation du mole.</p>	<p>7,00 €</p>
<p>Chocolat de couverture noir Mexique 66% Cacao Barry 1 kg</p>		<p>Le chocolat de couverture noir en pistoles Origine Mexique 66% après une attaque légèrement acide et forte en cacao libère des notes épicées et boisées, avec une pointe de réglisse. Idéal pour préparation du mole.</p>	<p>20,00 €</p>
<p>Piment sec ANCHO 100 G</p>		<p>Le piment Ancho est un poblano séché (grand piment vert frais), d'une couleur rouge presque violette. Son parfum fruité, une saveur douce et parfumée qui rappelle le raisin sec et le tabac, en fait l'un des piments les plus populaires de la cuisine mexicaine. C'est l'un des ingrédients indispensables au mole poblano et au mole negro de Oaxaca. Classement 3 Relevé sur l'échelle de Scoville.</p>	<p>5,00 €</p>
<p>Piment sec PASILLA - chile negro 100 G</p>		<p>Le <i>pasilla</i> aussi appelé chile negro est le piment chilaca frais aussi parmi les plus populaires de la cuisine mexicaine. Fruité, son parfum peut rappeler celui du raisin, duquel il tire son nom. Ce piment très savoureux et peu piquant s'intègre à une variété de plats, des salsas ou moles aux salades de haricots noirs, en passant par les viandes grillées ou braisées. Classement 3 Relevé sur l'échelle de Scoville.</p>	<p>5,00 €</p>
<p>Piment sec MULATO - 100 g</p>		<p>Type de poblano séché, similaire au chile ancho. Doux, avec des notes de chocolat et de fruits secs. Essentiel du mole poblano. Les piments mulatos sont laissés à murir et sécher sur le plant. En général, ce piment est utilisé réhydraté. On peut par exemple en faire une pâte très aromatique, qui se conserve plusieurs mois au congélateur et qu'on utilisera pour faire mariner de la volaille ou du porc, pour parfumer une mayonnaise, une marinade ou une sauce. Classement 5 Fort sur l'échelle de Scoville.</p>	<p>5,00 €</p>
<p>Piment sec GUAJILLO 100 G</p>		<p>Le piment sec guajillo est le piment mirasol frais utilisé pour les marinades "pastor", adobos et sauces piquantes. Classement 4 Chaud sur l'échelle de Scoville.</p>	<p>5,00 €</p>




<p>Piment sec MORITA 100 G</p>		<p>Le piment "morita" est un piment jalapeño qui est séché et fumé, mais il a son goût particulier. Il est de couleur sombre et mesure environ 4 cm de long. Son piquant permet d'être utilisé dans des sauces et des moles.</p> <p>Ces piments sont de très petits jalapenos ou serranos, qui sont laissés à murir et à sécher sur le plant avant d'être fumés. les chiles morita ont une saveur qui peut rappeler les chipotles et les poivrons rouges. Réduits en poudre, on les ajoutera aux tacos et quesadillas, ou encore pour donner force et saveur au chili con carne. Une saveur douce et parfumée.</p> <p>Classement 5 Fort sur l'échelle de Scoville.</p>	<p>5,00 €</p>
<p>Piment sec CHIPOTLE 100 G</p>		<p>L'authentique chipotle de couleur café-au-lait est un type de piment Jalapeño. Fumé, fruité, pas trop piquant. À découvrir dans les plats de viande et volaille.</p> <p>Un piment plutôt doux, il n'est pas nécessaire de retirer les graines avant son utilisation.</p> <p>Classement 5 Fort sur l'échelle de Scoville.</p>	<p>5,00 €</p>
<p>Piment sec ARBOL 100 G</p>		<p>Probablement l'un des piments les plus polyvalents, le chile Arbol possède à peu près la force du piment de Cayenne. On peut facilement l'incorporer entier dans les sautés ou les soupes, ou encore le broyer plus finement pour ajouter du piquant aux sauces. Classement 8 Torride sur l'échelle de Scoville.</p>	<p>5,00 €</p>
<p>Piment sec CASCABEL 100 G</p>		<p>Chile de Cascabel est piment rond, appelé ainsi à cause du bruit des graines semblable au serpent à sonnettes. Aussi connu sous le nom de chile bola, ce piment est relativement doux et parfumé. Pour l'utiliser, il suffit de le mouliner en une poudre grossière. On l'utilise, le plus souvent, marié à d'autres piments, dans toute sorte de salsas.</p> <p>Classement 7 Brûlant sur l'échelle de Scoville.</p>	<p>5,00 €</p>
<p>Piment sec PIQUIN 100 G</p>		<p>Le piment piquin est souvent celui utilisé dans les bonbons mexicains ! (et oui, les enfants mexicains aiment ça !) Il est 7 à 8 fois plus piquant que le piment jalapeño ! Un petit piment mexicain, très relevé. Les meilleurs poussent encore à l'état sauvage. Pour les maniaques du piquant! A utiliser avec parcimonie pour relever n'importe quel plat. Ajoutez-les dans les sauces, les plats de maïs et autres légumes</p> <p>Classement 7 Brûlant sur l'échelle de Scoville.</p>	<p>5,00 €</p>
<p>Sachet epazote 50 g</p>		<p>L'épazote est une plante aromatique formée de larges feuilles dentelées à la saveur musquée, âcre et légèrement citronnée. Aussi appelée thé du Mexique, ambrosienne ou fausse ambrosie, l'épazote est originaire des régions tropicales d'Amérique et fut introduite en Europe au XVIIe siècle.</p> <p>Avantages digestifs : remède contre les parasites intestinaux, Traite les spasmes des muscles.</p> <p>Toujours utilisée aujourd'hui dans la cuisine mexicaine, ses jeunes pousses et les feuilles sont utilisées comme légume ou condiment notamment pour parfumer les soupes et dans les plats de haricots carminatifs, de poissons et de maïs.</p>	<p>3,00 €</p>
<p>Sachet oregano 50 g</p>		<p>L'origan très proche de la marjolaine, est une plante aromatique originaire du bassin méditerranéen et de l'Asie occidentale. Son utilisation de façon régulière et significative permet de contribuer à l'apport en antioxydants de notre alimentation. L'origan est tonique, digestif, stimulant et purgatif. Fortement dosé, il stimule le cœur. L'origan est utilisé dans plusieurs recette mexicaine, notamment le pozole.</p>	<p>3,00 €</p>

<p>Tortilla de maïs 12 CM 20 unités</p>		<p>Tortilla de maïs 100% nixtamalisée sans OGM ni conservateur. Fait maison.</p>	<p>8,00 €</p>
<p>Sopes de maïs 10 cm unité</p>		<p>Sope de maïs 100% nixtamalisée sans OGM ni conservateur, fait maison. Packet de 10 unités.</p>	<p>8,00 €</p>
<p>Tortilla de maïs 15 cm 500 g 15 unités</p>		<p>Tortilla de maïs 100% nixtamalisée sans OGM ni conservateur. Fait dans une tortilleria traditionnelle à Valencia, Espagne,</p>	<p>7,00 €</p>
<p>Tortilla de maïs 15 cm 1 kg 30 unités</p>		<p>Tortilla de maïs bio 100% nixtamalisée sans OGM ni conservateur. Fait dans une tortilleria traditionnelle à Valencia, Espagne.</p>	<p>13,00 €</p>
<p>Tortilla de maïs BLEU 15 cm 1 kg 30 unités</p>		<p>Tortilla de maïs bio 100% nixtamalisée sans OGM ni conservateur. Fait dans une tortilleria traditionnelle à Valencia, Espagne.</p>	<p>18,00 €</p>
<p>Farine de Maïs Nixtamalisée sans OGM 250 g marque Naturelo</p>		<p>La farine nixtamalisée de maïs est une des bases de la cuisine mexicaine pour cuisiner les galettes, tortillas, les quesadillas ou les empanadas, les sopes, les gorditas ou les popusas. Sans conservateurs, sans colorants artificiels, sans Maïs OGM (Organisme génétiquement modifié)</p>	<p>3,00 €</p>
<p>Farine de Maïs Nixtamalisée sans OGM 1 kg marque Naturelo</p>		<p>Présentation en sac de 250 g ou 1 kg. Quand le sac a été ouvert, le contenu doit être gardé dans un endroit frais et sombre. Pays d'origine: Mexique Ingrédients: Maïs blanc sans OGM, hydroxyde de calcium E526.</p>	<p>8,00 €</p>
<p>Farine de Maïs Nixtamalisée sans OGM 1 kg marque Naturelo</p>		<p>carton de 10 unités (10kg)</p>	<p>60,00 €</p>
<p>Presse à tortilla Aluminium Orange 20 x 20 x 9 cm</p>		<p>Appareil pour Tortillas 20 cm, aluminium moulé de haute résistance</p>	<p>30,00 €</p>
<p>Presse à tortilla Aluminium 15 x 15 x 9 cm</p>		<p>Appareil pour Tortillas 12 cm, aluminium moulé de haute résistance</p>	<p>25,00 €</p>

<p>Presse Citron Manuel</p>		<p>Robuste Et ergonomique en acier inoxydable pour citron, orange, ou autres Fruits - 7 cm. Marque française Takit - garantie à vie, il vous permettra d'extraire le jus de citron ou d'autres fruits sans tracas. Ce presse-citron vous aidera à extraire chaque goutte du fruit pour extraire toute la saveur et en laissant la peau et les graines derrière.</p>	<p>15,00 €</p>
<p>MOLCAJETE</p>		<p>Mortier et pilon en pierre volcanique d'origine mexicain, diamètre 16,5 cm, hauteur de 12,5 cm Un des ustensils traditionnels de la cuisine mexicaine pour élaborer tout type de sauces. Recommandé pour présenter les sauces ou guacamole.</p>	<p>35,00 €</p>
<p>Boite bento original</p>		<p>Des compartiments hermétiques pour garder intacts les aliments, deux étages pour séparer vos aliments, une compatibilité avec le four micro-ondes et le lave-vaisselle... Cette bento box est décidément parfaite pour vos déjeuners à l'extérieur. Le bento MB Original a gagné 2 prix pour son design à travers le monde : le Gia Award ainsi que le Reddot Design award. »</p> <p>Couleurs noir, gris/blanc, matcha, litchi, coton - consulter le site https://www.monbento.com/shop/lunch-box/bento-mb-original.html <i>d'autres produits disponible à la demande</i></p>	<p>28,00 €</p>
<p>Bouteille Monbento en plastique sans BPA 50 cl (couleurs litchi, noir, matcha, moutard, selon disponibilité)</p>		<p>Fabriquée en Tritan®, matière plastique de haute qualité, la bouteille MB Positive résiste aux chocs et offre une transparence semblable à celle du verre. Qui a dit que l'on ne pouvait pas être chic et solide à la fois ?! Conçue sans BPA et avec des matériaux de qualité, la bouteille MB Positive offre un contact alimentaire sûr et conserve les saveurs.</p>	<p>13,00 €</p>

Sélection de Tequila & Mezcal

<p>Tequila Milagro Silver 100% agave bleu 40° - 70 cl</p>		<p>Une Tequila 100% agave bleu cultivée dans les hautes terres de Jalisco au Mexique. Elle est reconnue mondialement pour ses notes d'agave vives et fraîches ainsi que pour sa douceur.</p>	<p>34,00 €</p>
<p>Tequila Herradura 100% agave - 70cl</p>		<p>Herradura, la célèbre marque au fer à cheval, est une des haciendas les plus anciennes et les plus authentiques du Mexique. Installée depuis 1870, elle a su développer son savoir-faire pour produire une tequila connue et reconnue mondialement et plusieurs fois récompensées lors de salons professionnels. L'hacienda procède à une double distillation et le produit est vieilli dans des petits fûts à Bourbon. Nez : Agave cuit classique, pointe d'anis, de fruits et d'épices Bouche : Délicate avec des notes subtiles d'agave cuit, pointe de vanille, de beurre et de fruits secs Finale : Douce, délicate et subtilement épicée.</p>	<p>50,00 €</p>
<p>Tequila Patron Silver 40° 70 cl 100% agave</p>		<p>La tequila Patrón Silver s'adresse aux amateurs en quête d'un spiritueux blanc de haute qualité. Cet engagement à l'excellence, permet de placer la tequila Patron Silver "ultra premium" en tête des ventes mondiales. Couleur : clarté cristalline. Nez : Agave frais, fruité et citronné. Bouche : moelleux et sucré. Agave frais teinté de fruit et de citron. Finale : légèrement poivrée.</p>	<p>65,00 €</p>
<p>Tequila Don Julio 100% agave reposado 38° 70 cl</p>		<p>Un vieillissement long de 8 mois en fûts de bourbon (à la place de 6 mois généralement). La Téquila de luxe N°1 au Mexique et la première bouteille de petite taille, carrée. Notes de dégustation: Couleur: Ambrée avec des reflets dorés. Nez: Des arômes d'agave cuit doux, des notes de miel, de fruits et de fumée. Palais: Des arômes doux et élégants de chocolat noir, vanille et cannelle, équilibrés par saveurs de poires, pommes, miel et caramel. Finale: Soyeuse et chaleureuse avec des notes de fruits secs et de noix. Parfum de pommes caramélisées. Intenses arômes d'agave cuit.</p>	<p>75,00 €</p>
<p>Tequila Milagro Select Barrel Reserve Silver 40° 70 cl 100% agave</p>		<p>Une édition limitée de téquila produite exclusivement à base d'agaves bleues récoltées à la main et soigneusement contrôlées avant d'être utilisées pour la fabrication du spiritueux. Cette téquila est vieillie en moyenne 35 jours dans des fûts de chêne français, un procédé de maturation inhabituel qui donne ainsi à la téquila blanche Select Barrel Reserve son goût et son caractère si uniques.</p>	<p>85,00 €</p>

<p>Tequila Kah Blanco 40° 70 cl 100% agave</p>		<p>Le bouquet est riche, net, doux sans être trop pénétrant. Au palais, vous saisissez la profondeur d'un heureux contraste : la dégustation révèle la variété d'un bouquet d'épices précieuses. KAH Tequila Blanco se distingue par sa souplesse et sa structure harmonieuse. En somme, KAH transforme la tequila en œuvre d'art.</p> <p>Produite dans la ville de Tequila, KAH rend hommage à l'Amérique Centrale, au Mexique, à ses habitants, à leurs rites et traditions.</p> <p>Depuis plus de 3.000 ans, la civilisation maya honore ses morts. KAH TEQUILA fait référence au « Dia de Muertos » (le jour des morts) célébré chaque 1er novembre durant lequel les « Calaveras» (crânes en sucre) sont utilisés dans les rituels figurant la mort et la renaissance. Les flacons s'inspirent de cette tradition et sont décorés artisanalement pour des pièces toutes uniques.</p> <p>Le mot « Kah » est lui-même inspiré de la langue Maya ancienne et signifie la VIE.</p>	<p>70,00 €</p>
<p>Tequila Kah Añejo 40° 70 cl 100% agave</p>		<p>KAH Tequila Añejo a obtenu l'extraordinaire note de 93/100 de la part du très sérieux Beverage Testing Institute. Cette tequila Añejo de première classe est exclusivement composée d'agaves bleues weber, les meilleures du Jalisco ! Après la distillation, la maturation s'opère pendant deux ans dans des fûts en chêne américains. La tequila tire de cette noble influence boisée une sublime robe cousue d'or.</p> <p>La gamme KAH Tequila est célébrée par les experts comme l'une des meilleurs au monde. À la dégustation subtiles touches de chocolat, de tabac et de café. La composition est parfaitement équilibrée. Finesse et robustesse se mêlent habilement.</p>	<p>90,00 €</p>
<p>Tequila Kah Reposado 55° 70 cl - 100% agave</p>		<p>Forte et douce à la fois, KAH Tequila Reposado présente, avec un volume d'alcool égal à 55%, un tempérament bien affirmé. Il s'agit de la plus forte tequila au monde. Après une maturation de 10 mois dans des fûts du Limousin, elle fait preuve d'une finesse épatante. Ses petites sœurs ne sont pas en reste. La version Añejo a remporté la médaille d'or de sa catégorie en 2010 lors des « Spirits of Mexico Tasting Competition », le concours de référence en matière de tequila.</p> <p>KAH Tequila est une gamme culte dédiée à la culture mexicaine. Le flacon est un hommage aux masques de sortis lors du Jour des morts, l'une des fêtes les plus populaires au Mexique. Au-delà du spectacle offert par la bouteille, vous découvrirez une tequila qui impressionne les spécialistes et collectionne les récompenses. Offrez-vous l'une de ces pièces de collection !</p>	<p>110,00 €</p>
<p>Total commande</p>			

L'HIBISCUS



CUISINE
MEXICAINE
CONTEMPORAINE