



MÉLANGES
D'ÉPICES
CRÉATIFS
ÉLABORÉS
AVEC
PASSION
AU QUÉBEC



La pincée®



COLLECTION
2024



Entre le pouce et l'index

- DEPUIS 2012 -

Nous créons et fabriquons fièrement à la main, une collection de mélanges d'épices créatifs bien distinct et facile à utiliser.

La pincée évoque un univers où tout est permis. Il s'agit aussi de notre unité de mesure préférée, qui peut évidemment varier d'une personne à l'autre. Notre volonté est de créer en cette infime quantité l'équilibre des saveurs, des couleurs et des textures. Le défi est relevé ! Les 14 mélanges qui composent la gamme régulière, ainsi que les 4 éditions limitées offrent une multitude de possibilités pour réinventer en un geste intuitif l'assaisonnement des aliments préférés.

Catherine de Gongre

CONCEPTRICE DE SAVEURS



François Maisonneuve

DIRECTION ARTISTIQUE ET EXPÉRIENCE DE LA MARQUE



De la mouture, à la mise en pot.

Nous fabriquons tous nos mélanges d'épices à la main en petites quantités.

Parce qu'il existe, selon nous, une réelle magie des mélanges par symbiose où chacun des ingrédients se bonifie les uns les autres !



La collection 16x



Classique

SEL DE FANTAISIE AU BOUQUET GARNI

9.99\$ / 100g

Ce mélange de différents sels de mers, d'herbes et d'épices fraîchement moulues, s'harmonise à toutes vos recettes. Notre sel classique se démarque par son mélange de trois moutures différentes, lui conférant une texture et un goût unique. Il est idéal avec les soupes, les salades, les pâtes, les pommes de terre en purées, les viandes braisées et sur les oeufs à votre goût.

INGRÉDIENTS: sel de mer, sel de Guérande, herbes fraîchement moulues, poivre noir.



No 1

Poivrée

POIVRES DE FANTASIE ET HERBES DU QUÉBEC

9.99\$ / 70g

Le poivre La pincée s'harmonise parfaitement à toutes vos créations gastronomiques. Son dosage unique d'herbes et d'épices fraîchement moulues en fait le parfait complice de vos recettes préférées. Saupoudrez-le autant sur les légumes frais, les soupes et les salades que sur les viandes, les volailles et les poissons.

INGRÉDIENTS : grains de poivre noir Tellicherry fraîchement moulus, coriandre, paprika et fines herbes, sel de mer (5%).



N°2

Sucrée

SUCRE DE FANTASIE À LA FLEUR DE LAVANDE
ET VANILLE DE MADAGASCAR

9.99\$ / 100g

.....

Ce sucre précieux au goût raffiné, mariant habilement lavande, Cayenne et vanille, saura rehausser d'une touche suave vos collations les plus banales. Les saveurs autrement prononcées de ses parfums produisent en se mélangeant un goût harmonieux, doux et sophistiqué. Saupoudrez-le sur vos fruits ou yogourts pour transformer vos aliments en d'exquis goûters. Le défi sera assurément d user de parcimonie...

INGRÉDIENTS : sucre de canne brut, vanille de Madagascar, fleurs de lavande, Cayenne.



N^o3

Scandinave

ENROBAGE CHIC POUR SAUMON FRAIS

12.99\$ / 200g



Un saumon fondant et onctueux cuit en marinade sèche. Un grand classique de la gastronomie scandinave. La marinade sèche pour Gravlax La pincée® est élaborée au Québec avec des ingrédients de première qualité et ne contient ni colorant, ni agent de conservation ou saveur artificielle. Vous pouvez utiliser le mélange avec le saumon, la truite ou l'omble chevalier. Faites preuve d'originalité avec une entrée remarquée ne nécessitant que deux ingrédients : un filet de poisson frais sans arêtes avec la peau et la marinade sèche pour Gravlax La pincée®.

INGRÉDIENTS : sel de mer, sel de Guérande, sucre de canne brut, épices fraîchement grillées et moulues, poivre noir.

N°4

Barbecue

ENROBAGE CHIC POUR GRILLADES D'ÉTÉ

13.99\$ / 200g



Les épices Barbecue La pincée® sauront satisfaire l'amateur(trice) de cuisson sur flammes en vous. Ce mélange parfaitement dosé est idéal avec le bœuf, le porc et le poulet. Enrober légèrement vos viandes pour obtenir une cuisson caramélisée, aromatisée et savoureuse. Les épices La pincée® sont entièrement naturelles et ne contiennent aucun agent de conservation.

INGRÉDIENTS: sel de mer, sucre de canne brut bio, poivre noir, paprika, cumin, épices fraîchement moulues à sec.

N°5

Citronnée

SEL DE FANTAISIE SAUGE ET ZESTE DE CITRON

9.99\$ / 100g

Ce mélange de sels à la texture unique alliant la douceur de la sauge et la fraîcheur du zeste citron bio, égayera vos créations culinaires. La composition de sa saveur complexe ajoutera la touche qu'il faut pour éveiller avec finesse le goût de vos aliments.

INGRÉDIENTS : sel de guérande, sel de mer, poivre noir, sauge rapée, herbes fraîchement moulues, arôme naturelle de citron, zeste bio.



N°6

Été

MÉLANGE DE FANTAISIE POUR SALADE ET ENTRÉE

9.99\$ / 45g

.....

Ce mélange d'herbes et d'épices aux graines de chanvre et de lin moulues ajoutera un goût de noisette et des textures à vos salades de légumes ou de légumineuses, crêpes salées, scones, entrée de camembert chaud, salade fêta et melon, omelettes, bûchette de fromage de chèvre, figues et trempettes.

INGRÉDIENTS : graines de lin bio, graines de chanvre, poivre malabar, romarin, fines herbes et fleurs de lavande.



N°7

Ambrée

POIVRE DE FANTAISIE AU CURCUMA

9.99\$ / 50g

.....

Riche en antioxydants, ce mélange de poivre assaisonné est délicieux dans les vinaigrettes, les smoothies verts, les potages, sur les légumes grillés, le poulet, le porc, le tofu, les soupes, les pâtes fraîches et les viandes rôties. Ajoutez-le à la cuisson du quinoa, riz, boulgour, millet, lentilles et pommes de terre.

INGRÉDIENTS : poivre noir malabar, curcuma, thym, herbes et épices fraîchement moulues.



N°8

Plumée

MÉLANGE ESSENTIEL POUR VOLAILLE ET GIBIER

9.99\$ / 50g

.....

Ce mélange aromatique et riche, est composé de neuf herbes et épices. Un dosage aux saveurs uniques qui s'harmonise parfaitement au poulet, à la dinde, à la pintade, au faisan, au canard et à l'oie. Excellent avec le poisson blanc, tofu et sauces variées.

INGRÉDIENTS : sel de mer portugais, sel de mer de guérande, estragon, fenugrec, poivre de malabar, marjolaine, curcuma, herbes et épices.



N°9

Épicée

MÉLANGE RELEVÉ ET SAVOUREUX AU PAVOT ET PIMENT GORRIA DU QUÉBEC

9.99\$ / 60g

.....

Ce mélange aromatique fruité, riche et légèrement piquant est prêt à l'usage et parfaitement dosé. Il est délicieux sur le poisson, le poulet grillé, les ragoûts de viandes ou végétariens, dans les charcuteries maison, les frites maison, les omelettes, les tomates, les aubergines, les soupes, les crevettes.

INGRÉDIENTS : sel de mer de guérande, poivre noir malabar, piment gorria québécois, herbes et épices, graines de pavot et sucre de canne brut.



Nio

Bombay

CARI DE FANTASIE ÉLABORÉ AVEC SOIN AU QUÉBEC

9.99\$ / 40g

.....

Pour parfumer les sauces au yogourt ou au lait de coco, mijotés de pois chiche et légumes. Chou-fleur, okras, courges riz, poisson, poulet, crevettes, gambas, agneau, porc et bœuf. Ajoutez-y du gingembre frais, des feuilles de coriandre fraîches, du lait de coco ou du jus de tomate.

INGRÉDIENTS : coriandre, curcuma, poivre noir, gingembre, fenouil, graines de céleri, cannelle, herbes et épices, sel de mer portugais.



No 11

Masala

GARAM MASALA DE FANTASIE ÉLABORÉ AVEC SOIN AU QUÉBEC

9.99\$ / 40g

.....

Agneau, bœuf, mijoté de légumes, patate douce, soupe aux lentilles, potage de légumes, mélange de noix, légumes grillés, poisson, porc, riz aux amandes et aux raisins, thé noir. Ajoutez-y du gingembre frais, des feuilles de coriandre fraîches, du lait de coco ou du jus de tomate.

INGRÉDIENTS : cannelle, coriandre, cardamome, fenouil, poivre, cumin, curcuma, muscade, herbes et épices.



N°12

Fumée

MÉLANGE DE FANTASIE LÉGÈREMENT FUMÉ

9.99\$ / 50g

.....

Ce mélange d'épices légèrement fumé, ajoute la touche qu'il faut, sur les côtes levées, les tacos, les fajitas, les crevettes, le poulet rôti, les épis de maïs, les légumes grillés, les soupes aux tomates, les avocats, le riz et le tofu poêlé.

INGRÉDIENTS : poivre fumé, sel de mer, paprika fumé, piment de la jamaïque, cumin, sucre de canne bio, origan, herbes et épices.



N°13

Kobé

MÉLANGE DE FANTASIE D'INSPIRATION JAPONAISE AUX ALGUES DU QUÉBEC

9.99\$ / 45g

La pincée Kobé est un mélange d'épices d'inspiration japonaise composé de poivre aromatique et légèrement relevé aux subtils arômes d'agrumes avec une texture unique et un caractère distinctif grâce aux quatre variétés de flocons d'algues de la Haute-Gaspésie. C'est une belle façon d'intégrer ce légume de mer bien de chez nous à votre menu.

INGRÉDIENTS : flocons de nori, wakame, kombu et dulse, poivres, piment de cayenne, graines de chanvre et pavot, zeste d'orange bio, sucre de canne, sel de mer.



N°14

Boisée

MÉLANGE FESTIF AU SAPIN BAUMIER ET À LA CANNEBERGE

9.99\$ / 60g

Merveilleux mélange aux arômes de fête, il accompagne délicieusement les viandes d'agneau, de chevreuil, de wapiti, de bison, de sanglier, d'orignal, de pintade, de perdrix et de dinde. Soudrez sur l'ananas frais avec glace à la vanille. Délicieux avec le fromage de chèvre. Sublime dans les cocktails de Vodka.

INGRÉDIENTS : poivre malabar, sel de mer, sapin baumier et canneberges du québec, herbes et épices, sucre de canne brut.



*Édition
limitée*

Pain d'épices

MÉLANGE FESTIF AUX SIX ÉPICES

9.99\$ / 60g

Savoureux mélange de six épices fraîchement moulues, rassemblées pour créer des desserts aux arômes enivrants ! Il est délicieux sur le pain d'épices, les biscuits sablés, les bonhommes pain d'épices, pudding au pain. Sur les crêpes, les gaufres, les brioches, les sônes. Sur la tarte à la citrouille, les flans, les cafés lattés, le gruau ou sur un bol de lait chaud.

INGRÉDIENTS : Cannelle, gingembre, clous de girofle, muscade, piment de la Jamaïque, poivre noir.
(Ne contient aucun agent de conservation, ail, oignon ou légumes déshydratés).



*Édition
limitée*

Collaborations créatives 5×



Barbecue

ENROBAGE CHIC AU CAFÉ 94 CELCIUS

14.99\$ / 200g



Envolez-vous avec 94 Celsius pour découvrir la complexité et la richesse des arômes du café. Une collaboration créative de deux entreprises d'ici qui partagent leur passion pour les choses bien faites. Voici le fruit de notre travail. Un savoureux mélange d'épices à base de poivre subtilement fumé, où les arômes de café fraîchement moulu révèlent des notes de caramel, de fruits séchés et d'agrumes. Équilibre parfait pour ajouter de la richesse aux viandes et aux légumes grillés toute l'année.

INGRÉDIENTS : sel de mer portugais, sucre de canne gros, poivre noir, café 94 Celsius finement moulu, graines de coriandre concassées, cumin moulu, paprika fumé, graines de céleri, herbes et épices. (Ne contient aucun agent de conservation, ni ail, ni oignon ou légumes déshydratés).

Collaboration spéciale

La
pincée® + 94 celsius

Barbecue

ÉPICES BARBECUE AU SUCRE D'ÉRABLE BIO NOS CABANES 14.99\$ / 170g



Cuisinez la rencontre de Nos Cabanes et La pincée pour découvrir la complexité et la richesse du terroir Québécois. Une collaboration créative de deux entreprises d'ici, qui partagent leur passion pour les bonnes choses bien faites. Voici le fruit de notre travail. Un savoureux mélange d'épices Barbecue à base de sucre d'érable biologique de chez nous où les arômes révèlent des notes de caramel et des saveurs qui explosent en bouche. L'équilibre parfait pour ajouter de la richesse et de la profondeur aux viandes et aux légumes grillés toute l'année.

INGRÉDIENTS : poivre blanc, poivre noir, sel de mer, flocons de sucre d'érable bio, sucre d'érable bio, piment de cayenne, fenugrec, herbes et épices. (Ne contient aucun agent de conservation, ni ail, ni oignon ou légumes déshydratés).

Collaboration spéciale

La
pincée® + NOS CABANES

Tastet

MÉLANGE D'ÉPICES CRÉATIF SIGNÉ TASTET

14.99\$ / 150g



Découvrez le mélange d'épices signé Tastet, élaboré en collaboration avec La pincée®. Un assaisonnement parfait pour la cuisine du marché fait à partir d'herbes du jardin cultivées au Québec. Cet assemblage unique et original symbolise ce que l'équipe de Tastet adore mettre en lumière le savoir-faire des gens d'ici. Comme le mélange contient légèrement de sucre de canne, il permet la caramélisation des légumes sur plaque en cuisson au four mais également en cuisson sur le barbecue. Simplement ajouter un filet d'huile d'olive et le mélange d'épices sur des tranches d'oignon, de courges et de pommes de terre.

INGRÉDIENTS : sel de mer gris, poivre malabar, thym, romarin, graines de coriandre, graines d'aneth, graines de céleri, sucre de canne bio, curcuma, herbes et épices. (sans ail, oignon et agent de conservation).

Collaboration spéciale

La
pincée® + TASTET

Pimentée

MÉLANGE FESTIF ET RELEVÉ ÉLABORÉ AVEC LA PIMENTERIE

11.99\$ / 50g

C'est facile de se laisser inspirer par cette pulpe de piment fermenté, fruité, haute en saveurs et en couleur. La Pimenterie et La pincée se sont réunies afin de créer un assaisonnement surprenant, qui ajoutera un goût piquant et délicieux à vos cocktails préférés à base de tomate ! Ce mélange d'épices donnera aussi à vos recettes, une savoureuse combinaison de piquant, salé et sucré avec une légère amertume et un goût herbacé en finale.

INGRÉDIENTS : sel de mer, pulpe de piment fermentée, sucre de canne, écorces d'orange, poivre noir, graines de céleri, herbes et épices.



Collaboration spéciale

La pincée® + LA PIMENTERIE

de L'Anse

MÉLANGE D'ÉPICES AUX ALGUES DU QUÉBEC

14.99\$ / 150g



Cuisinez la rencontre de **Raoul & Simone** et La pincée pour découvrir la complexité et la richesse du terroir québécois. Une collaboration créative de deux entreprises d'ici, qui partagent leur passion pour les bonnes choses bien faites. Un délicieux mélange à base de cristaux de sel de mer légèrement sucré et poivré parsemé de paillettes de trois variétés d'algues. Son goût umami légèrement iodé aux notes évocatrices de minéraux propres au sel marin gris est équilibré par un mélange de saveurs issues de la terre: les écorces d'orange, les baies de genévrier, les graines de carvi et d'aneth.

INGRÉDIENTS : sel de mer, poivre noir, sucre de canne, baies de genévrier, algues du Québec (dulse, kombu, wakame), écorces d'orange, aneth, cayenne, herbes et épices. (Ne contient aucun agent de conservation, ni ail, ni oignon ou légumes déshydratés).

Collaboration spéciale

La
pincée® + raoul & simone

514 606 8855 + info@lapincee.ca + www.lapincee.ca

.....

f /lapincee

📷 /lapincee

« Nous voulons encourager les gens à manger une cuisine à base d'aliments frais et innover facilement, en laissant libre cours à leur créativité avec La pincée. »

La
pincée

