

Meilleur que le frais ?

Meilleur que le frais... dur à croire. Pourtant, de très grands chefs, toujours plus nombreux, en sont convaincus. Certains disent même que nous recueillons l'esprit des plantes vivantes.

Disons que la nature est généreuse et que nous faisons notre part du travail :

- seules les meilleures récoltes sont transformées,
- les extractions s'effectuent dans l'heure de la récolte, et
- notre procédé à la vapeur d'eau sèche et froide capte les molécules fragiles et écarte les amertumes.

Moins cher que le frais ?

Le prix d'une goutte est compris entre 1,00 € et 2,30 € selon la plante ou 1,50 € la goutte en moyenne.

Nos essences sont très concentrées et la plupart des recettes ne requièrent que 2 ou 3 gouttes pour un kg de préparation.

En outre, il y a une réelle économie de main-d'œuvre et une possibilité de réchauffage d'un service à l'autre.

« de la triche » ?

Le chef devrait-il tout faire lui-même ? Travailler les fèves de cacao, torréfier les graines de café, sécher le poivre, presser les olives et égorger les agneaux...

Nous ne faisons que mettre à sa disposition un ingrédient pur, naturel et de très grande qualité et... rien, jamais, ne remplacera son talent.

Écologiquement correct ?

Nous sommes de petits agriculteurs dans le département le plus Bio de Provence.

Le procédé d'extraction est certifié Bio et le bilan carbone est excellent car nous n'expéditions que des grammes extraits de dizaines de kg de plantes transformées localement.