

Désignation	Label	Origine	Informations	5 g	10 g	11 g	15 g	20 g	100 g
Basilic flocons	bio	UE					X	X	
Ciboulette en flocons	bio	UE	Idéale dans les omelettes, la soupe, les fromages crémeux et le fromage blanc ainsi qu'avec les pommes-de-terre.	X					
Estragon flocons	bio	UE					X		
Herbe de provence	bio	UE	Sélection de plantes aromatiques sauvages, séchées de la région méditerranéenne.					X	X
Origan	bio	UE	Herbe aromatique, cousine de la marjolaine, avec un arôme plus puissant. Idéale dans les plats composés de tomates : (pizzas, sauces, salades...)			X			X
Persil flocons	bio	UE			X				
Thym flocons	bio	UE	Propriétés médicinales et culinaires. Indispensable à la cuisine provençale, le thym est apprécié pour son arôme puissant et parfumé. Il aromatise les sauces, viandes et poissons grillés, plats mijotés, soupes, farces, œufs...				X		

