

BATbAt

LE STORE

HERBES

<p>Aneth lavée Origine : France Poids : 25 g Prix : 3,00 €</p>	<p>Vraisemblablement originaire d'Asie centrale, on utilise aussi bien ses feuilles que ses graines. Toutefois, en Asie l'utilisation des graines est très limitée. Elle accompagne tout particulièrement les plats de poisson et les omelettes.</p>	<p>Basilic Thai Origine: Thaïlande Poids : 25 g Prix : 2,50 €</p>	<p> Très connu en occident sous sa forme commune, il est pourtant originaire de l'Asie du Sud est où l'on peut cuire ses feuilles ou les découper en infusion dans les soupes. Son petit goût d'anis accompagne tout particulièrement les plats à base de bœuf.</p>
<p>Citronnelle lavée Origine: Thaïlande Poids : 25 g Prix : 1,50 €</p>	<p>La citronnelle est une graminée tropicale vivace que l'on peut dédoubler deux ou trois fois par an et dont on utilise principalement, en cuisine, le cœur de la base de la tige. La partie la plus tendre est utilisée hachée dans les marinades. On peut aussi faire infuser les bâtons dans le thé.</p>	<p>Cive Ciboule Origine: Thaïlande ou France Poids : 25 g Prix : 2,00 €</p>	<p> Les feuilles sont utilisées en assaisonnement de plats et de salades composées. On peut aussi les jeter dans une marinade au moment de manger et utiliser les oignons en pickles.</p>
<p>Coriandre Origine: Maroc ou Midi Pyrénées Poids : Botte Prix : 2,50 €</p>	<p>Si le Shiso est le persil japonais, la coriandre est à la fois le persil chinois et le persil arabe. La France est le seul pays du monde où l'on dit LA coriandre et non le coriandre.</p>	<p>Coriandre lavée Hachée Origine: Maroc ou Midi Pyrénées Poids : 25 g Prix : 1,00 €</p>	<p>Si le Shiso est le persil japonais, la coriandre est à la fois le persil chinois et le persil arabe. La France est le seul pays du monde où l'on dit LA coriandre et non le coriandre.</p>
<p>La Lot Origine: Thaïlande Poids : 50 g Prix : 2,00 €</p>	<p> Quand on la mange crue, elle n' a pas vraiment de goût. Quand on la fait cuire, elle libère des saveurs uniques et accentue l'impression de "salé" du boeuf qu'elle entoure. On l'appelle aussi la Lolo du Tonkin.</p>	<p>Menthe Origine: Maroc ou Midi Pyrénées Poids : Botte Prix : 2,50 €</p>	<p>Les menthes sont cultivées dans presque tous les pays du monde et sont parfois considérées comme des mauvaises herbes. Elles peuvent être utilisées fraîches comme des fines herbes ou en infusion, fraîches ou séchées. Accompagne tout particulièrement le thé vert.</p>
<p>Menthe lavée Origine: Maroc ou Midi Pyrénées Poids : 25 g Prix : 1,00 €</p>	<p>Les menthes sont cultivées dans presque tous les pays du monde et sont parfois considérées comme des mauvaises herbes. Elles peuvent être utilisées fraîches comme des fines herbes ou en infusion, fraîches ou séchées. Accompagne tout particulièrement le thé vert.</p>	<p>Ngo gai lavé (Eryngo) Origine: Thaïlande Poids : 25 g Prix : 2,50 €</p>	<p> Une grande partie de la cuisine du Viêt Nam tourne autour de cette herbe originaire d'amérique tropicale et importée en asie sans doute bien avant que Christophe Colomb n'ai découvert l'Amérique. Peut accompagner tous les plats.</p>
<p>Pérille lavée (Shiso) Origine: Thaïlande ou Midi Pyrénées Poids : 25 g Prix : 2,00 €</p>	<p>Très utilisée dans la cuisine japonaise, elle est autant reconnue dans le Sud est asiatique pour ses vertus culinaires comme herbe aromatique, que pour ses propriétés médicinales. Accompagne les fruits de mer. La pérille pourpre a un goût qui rappelle le cumin.</p>	<p>Rau Ram lavé Origine: Thaïlande ou Midi Pyrénées Poids : 25 g Prix : 2,00 €</p>	<p> Son goût est surprenant : légèrement piquant, il rappelle le poivre. Il est principalement utilisé pour accompagner la viande de porc, le canard et les volailles. Par ses nombreux nœuds, cette plante est dans la famille des renouées.</p>


FRUITS, LÉGUMES & AUTRES PRODUITS FRAIS

<p>Soja lavé Origine: Toulouse ou France Poids : 100 g Prix : 1,00 €</p>	<p>Sa richesse en protéines, la plus riche du monde végétal, qui lui a valu le surnom de viande végétale, lui permet d'être le remplaçant idéal des protéines d'origine animale riches en graisse.</p>	<p>Champignons parfumés Origine: Chine ou Thaïlande) Poids : 25 g Prix : 2,00 €</p>	<p>Les champignons parfumés ou shiitake, doivent être réhydratés dans de l'eau 30 mn, tranchés puis cuit, mijoté, avec une viande, un bouillon ou toute autre préparation.</p>
<p>Papaye verte Origine: Thaïlande Poids : 1Kg Prix : 11,00 €</p>	<p>Habituellement utilisé à maturité, ce fruit tropical issu d'un genre de petit palmier est utilisé vert pour les salades en Asie du Sud est. Il n'a pas de goût particulier, mais ajoute du croquant aux salades et aux rouleaux de printemps.</p>	<p>Piments rouges longs Origine: Maroc Poids : 50 g Prix : 1,50 €</p>	<p>C'est parce qu'il est reconnu pour ses propriétés antibactériennes et qu'il procure un agréable sentiment de fraîcheur une fois l'effet de son « feu » éteint que le piment est si apprécié dans les pays chauds.</p>
<p>Piments rouges petits Origine: Thaïlande Poids : 25 g Prix : 2,00 €</p>	<p>C'est parce qu'il est reconnu pour ses propriétés antibactériennes et qu'il procure un agréable sentiment de fraîcheur une fois l'effet de son « feu » éteint que le piment est si apprécié dans les pays chauds. Ces petits piments ont une force 8 sur une échelle qui en compte 10.</p>	<p>Citron vert Origine: Brésil Poids : La pièce Prix : 0,60</p>	<p>Appelé également Lime, il est originaire de l'Inde. Il accompagne généralement les plats de poisson, mais est utilisé dans la cuisine vietnamienne pour parfumer la soupe pho.</p>
<p>Curcuma frais Origine: Thaïlande Poids : 50 g Prix : 2,00 €</p>	<p>A l'origine du colorant naturel alimentaire industriel E100, cette racine est utilisée depuis très longtemps pour conserver la fraîcheur, les saveurs et les valeurs nutritives des aliments auxquels on l'ajoute. Elle est donc aussi un conservateur naturel et un additif alimentaire.</p>	<p>Galanga frais Origine: Thaïlande Poids : 50 g Prix : 2,00 €</p>	<p>Cette racine qui ressemble au gingembre est citronnée poivrée, mentholée et accompagnée d'une légère amertume et de piquant.</p>
<p>Gingembre frais Origine: Chine Poids : 100 g Prix : 1,00 €</p>	<p>Le gingembre est un produit très écologique, puisque en raison de sa grande résistance naturelle, dans des conditions normales de culture, il n'est pas nécessaire d'utiliser de pesticides ou de fongicides.</p>	<p>Banh fraîches Origine: France Poids : 400 g Prix : 2,50 €</p>	<p>Très blancs comme le riz, ces tagliatelles sont composées de farine de riz, d'eau et de sel. Au moment de servir, on les trempe 30 secondes dans l'eau bouillante et on égoutte bien.</p>
<p>Crème de coco Origine: France Poids : 150 g Prix : 3,30 €</p>	<p>Une recette de BATBAT pour accompagner tous vos desserts.</p>	<p>TOFU Origine: France Poids : 500 g Prix : 2,50 €</p>	<p>Il est très riche en protéines et il est obtenu par le caillage du Tonyu. Il existe 2 variétés de tofu, le dur qui contient moins d'eau et qui est donc plus concentré en protéines et le mou qui lui contient un peu plus d'eau, il est donc un petit moins riche en protéines que le tofu dur.</p>

ÉPICES

<p>Badiane, anis étoilé Origine: Chine Poids : 50 g Prix : 1,00 €</p>	<p>Cette épice parfume et améliore la digestion des plats dans lesquels elle est utilisée. L'anéthol, qui lui procure un arôme unique d'anis, est utilisé dans la composition du fameux pastis de Marseille.</p>	<p>Cannelle Origine: Chine Poids : 50 g Prix : 1,00 €</p>	<p>Originaire de Somalie ou de Ceylan, la meilleure cannelle vient pourtant du Sri Lanka. Sa fabrication est complexe : il faut prélever la seconde peau des jeunes pousses du cannellier, gratter l'écorce et faire sécher, ce qui cause l'enroulement de l'écorce sur elle même.</p>
<p>Cardamome noire Origine: Inde, province du Sikkin Poids : 30 g Prix : 1,50 €</p>	<p>C'est une gousse remplie de graines dont l'aspect se rapproche de celui de la noix de muscade. Elle a un parfum intense avec des notes camphrées. Remplace très bien le clou de girofle.</p>	<p>Mélange à phở Origine: Préparation pour 4 personnes Poids : 70 g Prix : 1,50 €</p>	<p>15 g Anis étoilé, 10 g Cardamome noire, 15 g cannelle, 30 g Gingembre. Toutes ces épices composent l'infusion aromatique de la soupe Pho.</p>
<p>Saté Origine: Thaïlande Poids : 100 g Prix : 2,00 €</p>	<p>Poudre rouge composée d'épices, de crevettes déshydratées et de cacahuètes pilées. Contient habituellement du glutamate de sodium.</p>	<p>Vanille en poudre Origine: Madagascar Poids : 10 g Prix : 2,50 €</p>	<p>Variété d'orchidée découverte au Mexique dans les années 1500. C'est un esclave de l'île de la Réunion, Edmond ALBIUS; qui à l'âge de 12 ans, a découvert comment féconder les fleurs de vanilliers et en rendre l'exploitation possible.</p>
<p>Cacahuètes grillées hachées non salées Origine: Thaïlande Poids : 100 g Prix : 2,50 €</p>	<p>Originaire de l'Amérique du Sud, elle est remontée en Asie du Sud Est et en Chine par le biais des espagnols. Attention, les archides grillées sont plus grasses que les arachides cuites à l'huile !</p>	<p>Cacahuètes grillées non salées Origine: Thaïlande Poids : 100 g Prix : 1,50 €</p>	<p>Issue de l'Amérique du Sud, elle est remontée en Asie du Sud Est et en Chine par le biais des espagnols. Attention, les archides grillées sont plus grasses que les arachides cuites à l'huile !</p>

ÉPICERIE & DIVERS

<p>Galettes de riz 1/4 Origine: Vietnam Poids : 454 g Prix : 2,50 €</p>		<p>Presque transparentes, ces galettes sont composées de farine de riz, d'eau et de sel. Il faut les humecter ou les mouiller avant utilisation. Moins elles sont humides, mieux elles se travaillent.</p>	<p>Galettes de riz 22 cm Origine: Vietnam Poids : 454 g Prix : 2,50 €</p>		<p>Presque transparentes, ces galettes sont composées de farine de riz, d'eau et de sel. Il faut les humecter ou les mouiller avant utilisation. Moins elles sont humides, mieux elles se travaillent.</p>
<p>lait de coco Origine: Thaïlande Poids : 1 l Prix : 3,00 €</p>		<p>Le lait et la crème de coco du commerce sont constitués de la chair de la noix (copra) qui est broyée avec de l'eau, puis filtrée. Il a un goût unique bien connu.</p>	<p>Tapioca blanc Origine: Thaïlande Poids : 400 g Prix : 2,50 €</p>		<p>Aussi appelé perle du Japon, le tapioca est issu de la farine extraite de la racine de manioc séchée et retraitée pour éliminer le poison qu'en contient le lait. Le tapioca est plutôt fade mais a la propriété originale de prendre le goût de ce qu'il accompagne.</p>
<p>Tapioca vert Origine: Thaïlande Poids : 400 g Prix : 2,50 €</p>		<p>Aussi appelé perle du Japon, le tapioca est issu de la farine extraite de la racine de manioc séchée et retraitée pour éliminer le poison qu'en contient le lait. Le tapioca est plutôt fade mais a la propriété originale de prendre le goût de ce qu'il accompagne. Sa couleur provient d'une teinture naturelle à la feuille de pandanus.</p>	<p>Vermicelles de riz Origine: Chine Poids : 400 g Prix : 2,50 €</p>		<p>Très blancs comme le riz, ces vermicelles sont composés de farine de riz, d'eau et de sel. Il faut les tremper 1h dans l'eau très chaude puis les refroidir à l'eau froide. Au moment de servir, on peut les faire sauter à la poêle ou les tremper 1 mn dans l'eau bouillante puis on les égoutte bien.</p>
<p>Vinaigre de riz Origine: Chine Poids : 0,6l Prix : 2,50 €</p>		<p>C'est un vinaigre à base de riz et d'alcool de riz. Le Vinaigre de riz est utilisé dans divers plats comme les soupes, les salades, les entrées... et permet de conserver les pickles.</p>	<p>Gelée de framboises Meeker ou Héritage. Origine: Chili Poids : 220 ml Prix : 6,90 €</p>		<p>Les framboises sont des fruits composés de petites bulles remplies de pulpe et contenant une minuscule graine. En cassant la graine, nous restituons à notre gelée un goût très proche du fruit frais. Nos gelées ne contiennent que 37,5% de sucre ajouté et sont cuites très rapidement afin d'emprisonner les arômes. Conserver au frais 1 mois après ouverture.</p>
<p>Gelée de mûres Origine: Chili Poids : 220 ml Prix : 6,90 €</p>		<p>Issue de la ronce sauvage, les croisements ont permis de créer des variétés cultivées permettant d'obtenir des fruits plus gros. En cassant les graines contenues dans ses bulles, nous restituons à notre gelée toutes les saveurs du fruit frais. Nos gelées ne contiennent que 37,5% de sucre ajouté et sont cuites très rapidement afin d'emprisonner les arômes. Conserver au frais 1 mois après ouverture.</p>	<p>Marmelade d'abricot Origine: Variable selon la saison Poids : 220 ml Prix : 5,90 €</p>		<p>Originaires du Nord Est de la Chine, l'abricot est particulièrement savoureux à maturité, avec un équilibre parfait de sucre et d'acidité. Nos marmelades ne contiennent que 37,5% de sucre ajouté et sont cuites très rapidement afin d'emprisonner les arômes. Conserver au frais 1 mois après ouverture.</p>
<p>Marmelade de fraise Origine: Variable selon la saison Poids : 220 ml Prix : 5,90 €</p>		<p>Originaires d'Asie, d'Amérique et d'Europe occidentale, elle est composée de 90% d'eau. Son parfum unique est très recherché. Nos marmelades ne contiennent que 37,5% de sucre ajouté et sont cuites très rapidement afin d'emprisonner les arômes. Conserver au frais 1 mois après ouverture.</p>	<p>Marmelade de myrtilles sauvages Origine: Suède Poids : 220 ml Prix : 6,90 €</p>		<p>Les baies ont été cueillies à la main. Petit fruit de plaisir, elle sait vous hydrater et vous rafraîchir. Nos marmelades ne contiennent que 37,5% de sucre ajouté et sont cuites très rapidement afin d'emprisonner les arômes. Conserver au frais 1 mois après ouverture.</p>
<p>Marmelade de rhubarbe Origine: Belgique, Flandres Poids : 220 ml Prix : 4,90 €</p>		<p>Rhubarbe verte de variétés Goliath. Originaires d'Asie, c'est la tige de la feuille qui est utilisée pour les préparations culinaires. Sa saveur est très acide. Nos marmelades ne contiennent que 37,5% de sucre ajouté et sont cuites très rapidement afin d'emprisonner les arômes. Conserver au frais 1 mois après ouverture.</p>	<p>Boîtes à thé Origine: Poids : La boîte Prix : 5,90</p>		<p>Boîtes métalliques contenant habituellement 100g de thé</p>
<p>Charbon Coco Origine: Asie Pacifique Poids : 1 kg Prix : 5,00 €</p>		<p>Les briquettes pour barbecue sont faites de poudre de « charcoal », coques de noix de coco carbonisées. La poudre est mélangée à un liant, puis compressé en briquettes, séchées puis emballées. Ce produit est un déchet de la noix de coco.</p>	<p>Pinces à thé Origine: Poids : La pièce Prix : 3,90</p>		<p>Pinces métalliques filtres à thé permettant la préparation du thé directement dans la tasse.</p>