

QUINTESENS

LES INCROYABLES SAUCES

Pimentées

— Explosives, bio & françaises —



LES SAUCES PIMENTÉES QUI EXPLOSENT VOS PAPILLES, PAS NOTRE PLANÈTE !

Après avoir revisité les icônes de la junk food américaine et les sauces de la gastronomie française, Quintesens continue de nous régaler avec les Incroyables sauces pimentées !

Des piments frais cultivés en Provence et cueillis à maturité, plus de 95% d'ingrédients bio et français et pas le moindre additif, on se régale avec ces sauces explosives qui soutiennent les filières françaises !

DES PIMENTS DE PROVENCE AU GOÛT SUBTIL ET PUISSANT

Jaune, rouge ou vert, du piment à toutes les sauces !

Le secret de nos sauces ? Des recettes de chefs élaborées exclusivement avec de bons ingrédients bruts cultivés en France sans pesticides, herbicides ou autre insecticides !

Cueillis à maturité, les piments frais sont lacto-fermentés moins de 48h après récolte pour maximiser leur saveur et leur potentiel nutritif. Ce procédé ancestral permet de réaliser des recettes ultra-savoureuses, sans le moindre additif.

L'INCROYABLE *Piment rouge*

Des piments sucettes cultivés sous le soleil de Provence, du vinaigre de cidre et une pointe de sel de Guérande.

Une composition ultra courte et 100% origine France pour cette Incroyable revisite de la sauce Tabasco.

L'INCROYABLE *Piment jaune*

De puissants piments habanero jaune, du gingembre, de l'ail, du citron, du vinaigre de cidre, du curcuma et une pointe de sel de Guérande. Une sauce acidulée et explosive, idéale avec du poisson blanc et pour relever tous vos autres bons petits plats.

L'INCROYABLE *Piment vert*

Des piments sucettes de Provence, de la menthe, de la pomme Granny Smith, du concombre, du vinaigre de cidre et une pointe de sel de Guérande. Une composition ultra clean et 100% origine France. Cette recette inspirante et piquante qui fera merveille sur tous vos plats (taboulé, salade, poisson...) et ravira aussi les amateurs de cocktails !



Disponibles en magasins bio et sur les sites spécialisés.

Prix de vente conseillé : 6,95€ TTC

LES PIMENTS MADE IN PROVENCE

Des sauces qui contribuent au soutien de la filière du piment de Provence !

En 40 ans, la France a perdu 1 million de paysans et une partie de sa biodiversité.

Avec ces sauces composées à plus de 95% d'ingrédients cultivés en France, Quintesens met à l'honneur le savoir-faire de nos paysans.

Les piments sont ainsi tous cultivés par Jean-Yves, paysan passionné converti en agriculture bio il y a 10 ans.



DES SAUCES FABRIQUÉES AVEC AMOUR À MARSEILLE

Nous avons choisi une TPE engagée pour fabriquer nos recettes explosives !

Moins de 48h après leur cueillette, les piments de Jean-Yves arrivent dans notre atelier partenaire à Marseille.

Ils y sont lavés, équeutés, broyés puis lacto-fermentés pendant plusieurs semaines avant d'être associés aux ingrédients bruts et bio sélectionnés par notre chef !

Vinaigre de cidre, pomme granny smith, menthe fraîche, citron, curcuma, gingembre, la créativité de notre chef n'a aucune limite quand il s'agit d'imaginer des sauces véritablement uniques.

Une fois filtrées et embouteillées, à vous de surprendre vos proches et de laisser la magie opérer !



* 100% fabrication française, 95% d'ingrédients français



Des ingrédients
BRUTS et BONS



ZÉRO
additif



Le meilleur
POUR TOUS



Fidèle à ses engagements en faveur d'une meilleure alimentation, après les huiles et les vinaigrettes, Quintesens s'est fixé comme challenge de revisiter les sauces pour en proposer des versions incroyablement saines, gourmandes et qui font la part belle aux matières premières cultivées en France. On se régale sans culpabilité tout en soutenant une agriculture Bio et Française.

L'engagement Quintesens : Les meilleurs produits pour changer le monde sans changer vos habitudes.



QUINTESENS

LA MEILLEURE VERSION DU BON

Contact : Gladys Martinelli

gladys@biofuture.fr

07 71 77 13 65

