

NOS SAUCES SONT ARTISANALES

...de la **culture des piments**, à la réalisation des **étiquettes**, nous faisons tout nous-mêmes. Pas de **géant** de l'agro-alimentaire derrière, pas de laboratoire de 500 m2 mais un **petit atelier au fonds du jardin**.



...une soixantaine de variétés. **Habanero, Peach Ghost, Bhut Jolokia, Trinidad Moruga Scorpion et Carolina Reaper** cohabitent avec des capucines et rosiers d'Inde qui s'occupent de nos limaces. Fèves et haricots nourrissent nos pucerons. Nous avons choisi de cultiver nos piments en **carré surélevé** en respectant les principes de la **permaculture**. C'est **écologique** et cela nous permet sur une petite surface d'avoir des **rendements suffisants** pour notre production **de sauces**.



ADORABLEMENT MÉCHANT (FORCE 2)

- PIMENT PEACH GHOST
- PIMENTA DE NEYDE
- CONFITURE DE PRUNE
- BETTERAVE ROUGE
- JUS D'ORANGE
- EAU · VINAIGRE DE CIDRE
- MIEL DE SARRASIN
- BAIES DE LA PASSION

Notre sauce pour les « débutants », légèrement sucrée, adorablement méchante... Idéale pour les gâteaux et les glaces. Se marie très bien avec un plateau fromage... Accord parfait avec un brie.



RICAIN ENFUMÉ (SAUCE BARBECUE) (FORCE 3)

- TOMATES · POMMES
- OIGNON ROUGE · AIL
- PIMENT DE CAYENNE FUMÉ
- VINAIGRE DE CIDRE
- SUCRE ROUX · SEL
- VINAIGRE BALSAMIQUE
- WORCHESTER SAUCE
- PAPRIKA FUMÉ

Sauce au goût fumé, sucré-salé et légèrement pimentée. Parfaite pour badigeonner les grosses pièces de viande avant passage au BBQ. Le Ricain apprécie particulièrement les ribs.



SICILIEN ENERVÉ (FORCE 4)

- PIMENT DE CAYENNE
- TOMATES CŒUR-DE-BŒUF (DES VRAIES, HEIN, PAS DES FAUSSES)
- OIGNON ROUGE
- AIL · EAU
- VINAIGRE DE CIDRE
- HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE
- BASILIC FRAIS · SEL

Une sauce tomate très pimentée, dans un esprit italien. Elle accompagne parfaitement les pâtes, grillades, sandwichs...



MEXICAIN MOUSTACHU (FORCE 5)

- PIMENT DE CAYENNE
- AVOCAT
- OIGNON GRIS
- JUS DE CITRON VERT
- HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE
- ORIGAN
- CORIANDRE FRAÎCHE

Idéal pour toute spécialité mexicaine, pour donner du peps à vos vinaigrettes. Vous pouvez aussi le mélanger dans des dips et donner ainsi un coup de chaud à vos apéros.



SAUVAGE DES BALKANS (FORCE 6)

- PIMENT DE CAYENNE
- POIVRON CORNE DE BŒUF
- OIGNON ROUGE
- AIL FRAIS
- VINAIGRE DE CIDRE
- SEL · EAU · SUCRE ROUX
- BETTERAVE ROUGE
- HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

Le compagnon indispensable des BBQ, hot-dogs, hamburgers... Légèrement fumé, notre sauvagement des Balkans, adore les viandes.



PESTO DE PIMENT ARTISANAL (FORCE 5)

- DES PIMENTS FORTS
- TOMATES CŒUR-DE-BŒUF, NOIX DE PÉCAN, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, AIL, SE

Notre produit star, à utiliser comme pesto, dans les sauces pour pâtes, dans les risotto, dans tous les plats en sauce et sur des toasts. Vous pouvez même le manger à la petite cuillère.



CHUTNEY PIMENTÉ ARTISANAL (FORCE 2)

- PEACH GHOST JAMI
- COINGS
- CITRON BIO
- GRAINES DE MOUTARDE
- SUCRE · MIEL
- CABERNET SAUVIGNON
- POIVRE BAIE MALAM · SEL

Notre chutney accompagne parfaitement les fromages à pâte dure, les bries et fromages de chèvre frais. Il se déguste aussi à l'apéritif sur des toasts ou sur des viandes blanches.

NOS SAUCES SONT 100% NATURELLES

Elles sont fabriquées à partir de **piments frais**, sans **additif**, ni **conservateur** artificiel. Tous les ingrédients qui entrent dans la composition de nos petites bouteilles sont cultivés dans un rayon de **50 km autour** de l'atelier (sauf l'avocat, la mangue et quelques épices).



DOULEUR CHOCOLATÉE (FORCE 8)

- PIMENT CHOCOLATE HABANERO
- PIMENT 7 POT CHOCOLATE
- EAU · VINAIGRE DE CIDRE
- MIEL · CHOCOLAT NOIR À 66%
- POIVRE JAVA · SEL
- FÈVE TONKA
- HUILE DE PÉPIN DE COURGE

Sauce très très forte, mais avec beaucoup de goût, idéale pour les chili con carne et les boeufs bourguignons,



CHASSEUR DE FANTÔMES (FORCE 8)

- PIMENT BUBBLEGUM
- PIMENT 7 POT INFINITY
- PIMENT BHUT JOLOKIA
- EAU · VINAIGRE DE CIDRE
- MIEL · JUS DE CITRON
- EAU DE VIE
- POIVRE BAIE MALAM · SEL

Notre seule sauce presque 100% piments, faite pour les vrais fans de piment et les adeptes de sensations très fortes. Utilisation : grillades, plats en sauce



DIABLEMENT DIVINE (FORCE 9)

- PIMENT TRINIDAD MORUGA SCORPION
- PIMENT CAROLINA REAPER
- EAU · VINAIGRE DE CIDRE
- MIEL · LAPHROAIG
- DATTES · CURCUMA · SEL
- POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR

Une SAUCE EXTREME, préparée amoureusement avec le piment le plus fort du monde (Carolina Reaper) ainsi qu'avec du Trinidad Moruga Scorpion. Pour les FOUS de piment...

une belle démonstration de force... si vous parvenez à l'utiliser.



NOS SAUCES ONT DU GOÛT



Cela veut dire que nous ne nous sommes pas **contentés de mélanger du piment de différentes forces** avec du vinaigre et du sel mais nous avons cherché les meilleures associations pour satisfaire les palais les plus exigeants.

Chacun de nos produits a ainsi un goût très différent, bien marqué :
**poivron grillé, cacao- fève tonka, guacamole...
ou whisky tourbé !**

**Nos sauces sont cuisinées
avec ♥♥♥ amour.
Nous faisons confire nos
fruits, transformons nos
tomates en sauce et nos
prunes en confiture... Puis
nous ajoutons nos piments.**

Pour que **novices curieux et
consommateurs avertis** s'y
retrouvent, nous avons élaboré notre
propre échelle de puissance, l'échelle
de Scoville n'étant pas très pratique.

Voici l'échelle de PEKOCKO.

- | | |
|---------------|----------------|
| ★ Douce | (Force 2 et 3) |
| ★ Medium | (Force 4 et 5) |
| ★ Forte | (Force 6) |
| ★ Extra-forte | (Force 8 et 9) |

*Nos sauces sont **sans gluten** et toutes sauf
la Diablement Divine, Adorablement Méchante
et Chasseur de Fantômes sont **Vegan**.*