

# ILES DE LA MADELEINE



Herboristerie



**l'anse**  
aux Herbes

## Pour le bonheur des papilles

**Essayez nos huiles saturées qui regorgent de saveurs des Îles !**

### PERSIL DE MER

HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE AROMATISÉE

Ingrédients  
Huile d'olive première pression,  
persil de mer sauvage  
déshydraté.

Délicieuse dans une vinaigrette  
ou sur un ceviche de pétoncles.  
Essayez-la sur le saumon, les poissons blancs et les  
fruits de mer, pendant ou après la cuisson.

### ÉCHALOTES ET FINES HERBES

HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE AROMATISÉE

Ingrédients:  
Huile d'olive première pression,  
herbes et légumes déshydratés:  
sauge, oignon,  
romarin, thym

Délicieuse avec la pizza,  
le pain, le blanc de poulet,  
les brochettes,  
la salade ou une papillote  
de légumes.

### TOMATO

HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE AROMATISÉE

Ingrédients :  
Huile d'olive première pression,  
herbes et légumes déshydratés :  
tomates, oignons, ail, persil,  
basilic, origan, cayenne.

Délicieuse sur des pâtes,  
une salade ou une croûte  
de pizza.



### Nos huiles sont rechargeables

Pour profiter plus longtemps  
des saveurs de ces huiles,  
remplissez la bouteille de  
votre huile. Les herbes trans-  
mettront leurs arômes jusqu'à  
**3 remplissages.**

### HUILE AROMATISÉE DE HOMARD

Ingrédients  
Huile de canola biologique,  
saveur naturelle de homard  
des Îles de la Madeleine.

Délicieuse avec des brochettes de  
fruits de mer, dans une sauce béchamel  
ou sur une croûte de pizza.

### NOS ASSAISONNEMENTS



#### MER ET TERRE

Origan, persil, basilic,  
marjolaine, romarin,  
thym, sarriette, sel de  
mer

#### CAJUN

Paprika, origan, persil,  
thym, poivre noir, cay-  
enne, ail, sel de mer,  
cumin, gingembre, clou  
de girofle

#### MOUTARDE BASILIC

Moutarde de Dijon,  
basilic séché

**WWW.ANSEAUXHERBES.CA**  
**FACEBOOKANSEAUXHERBES**