

Riz Basmati

Epices et herbes aromatiques

Inde - Uttaranchal / France

Le riz Taraori qualité supérieure

Notre savoureux riz basmati est importé par la société Id-Bio, située à Perpignan, qui est en lien direct avec un groupe de producteurs de riz basmati dans l'état de l'Uttaranchal, au nord de New Delhi.



Fortement impliquée auprès d'eux depuis sa création en 2009, Id-Bio favorise des relations de confiance et dans la durée, à un prix de marché défini par les producteurs.

Ceux-ci se sont engagés dans une production biologique depuis des années et profitent d'un soutien technique en agronomie, ainsi que de la mutualisation du processus de transformation et de commercialisation.



Basmati blanc et semi-complet en 500g / 5kg / 25 kg

Basmati complet en 500g / 5kg

Epices et herbes en 40g ou 500g / kg sur commande

Nous vous proposons un riz basmati de qualité supérieure appelée Taraori, d'un grain plus petit mais plus charnu que le riz de variété habituelle (type Pusa1) ou originaire du Pakistan. Sa texture particulière, ses parfums délicats et sa belle tenue à la cuisson en font un riz basmati de grande qualité.



Des épices ... des mélanges



Les épices viennent pour partie des mêmes producteurs de l'Uttaranchal mais aussi d'autres fermes de l'Inde en fonction du climat. Différents groupes de producteurs sont organisés en réseau à travers le pays, toujours sur des projets d'agriculture paysanne, familiale et biologique, pour nous offrir une grande variété d'épices des plus belles couleurs...



D'autres épices comme le cumin et la muscade sont très difficiles à trouver en Inde aujourd'hui ; leur origine est donc plus aléatoire.

De ces épices naissent les délicieux mélanges curry, Garam Masala, Colombo et autres, confectionnés de manière très artisanale dans les Pyrénées Orientales, avec la mention Nature et Progrès



NATURE
PROGRES

Des herbes et des saveurs

Dans un souci de proximité et de qualité, les herbes aromatiques sont sélectionnées auprès de coopératives de producteurs français ; le piment d'Espelette est cultivé par Benjamin Charron, producteur AOP Bio, membre de l'association IDOKI du Pays Basque, qui défend une agriculture paysanne sincère et citoyenne.



Ces produits sont nés d'une passion pour la culture indienne... qui se traduit aussi aujourd'hui par un soutien à l'association ACSI "Amis Catalans du Sud de l'Inde", engagée pour améliorer les conditions de vie des enfants du Kérala et du Tamil Nadu via des parrainages, du matériel scolaire et des échanges culturels.