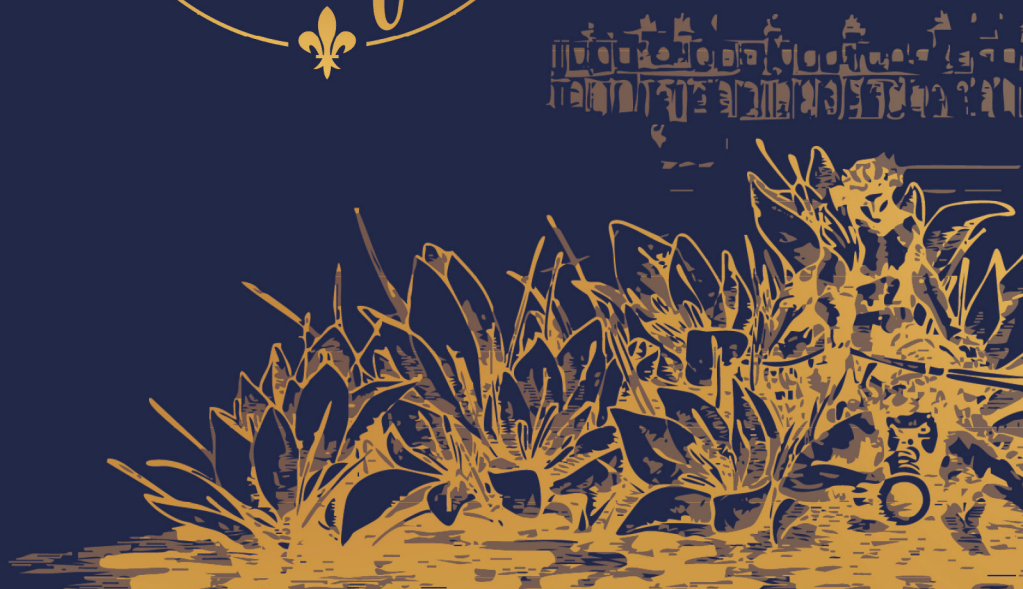


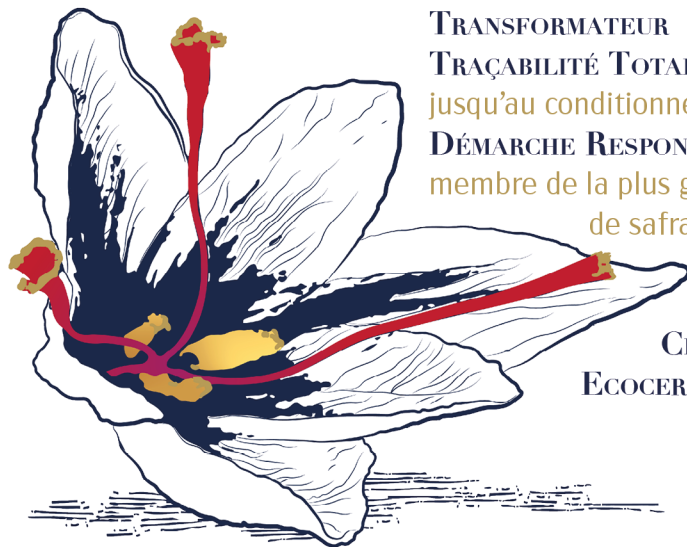




C'est au Nord-Est de l'Iran, dans la région de Khorasan, que la famille Lepers cultive le safran depuis toujours, transmettant de génération en génération, les gestes précis et traditionnels de cette culture exigeante.

S'il est attaché à cet héritage culturel, le fondateur de Foodbiotic et de la Maison Alexis Lepers a développé en France la passion d'une gastronomie raffinée et poétique, créative et accessible.

Au carrefour de ces univers, il a donc décidé de proposer une offre autour du safran, de la pistache et de compositions d'épices insolites.



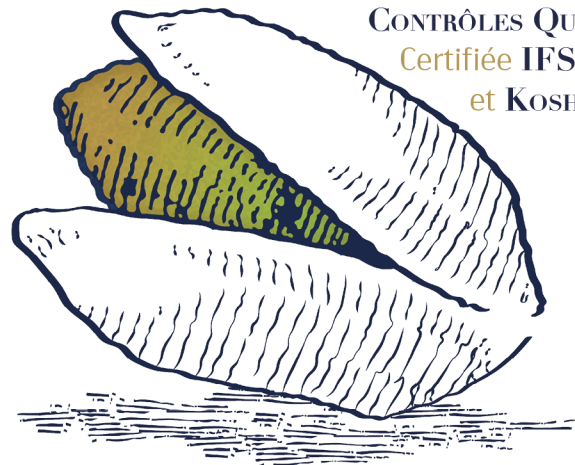
PROPRIÉTAIRE DE NOS CULTURES SAFRANIÈRES
à Khorasan, en Iran
À la fois **PRODUCTEUR, IMPORTATEUR ET TRANSFORMATEUR**
TRAÇABILITÉ TOTALE: maîtrise de la culture en Iran jusqu'au conditionnement
DÉMARCHE RESPONSABLE, ÉTHIQUE ET DURABLE:
membre de la plus grande coopérative, productrice de safran néguine en Iran
CONTRÔLES QUALITÉ sur toute la chaîne de production
CERTIFIÉE IFS FOOD V8,
ECOCERT et KOSHER



ORIGINE	Région de Khorasan, Iran
QUALITÉ SUPÉRIEURE	Néguine (filaments rouges et très longs) Émondage et séchage spécifiques Catégorie 1, Norme ISO 3632
CARACTÉRISTIQUES	Taux de crocine (pouvoir colorant) et safranal (pouvoir odorant) supérieurs aux autres qualités de safran Safran broyé dans notre atelier de la Plaine de Versailles à la commande pour une qualité optimale Disponible en Bio
CONDITIONNEMENT	Conditionné en France 1g, 5g, 10g Dosettes, pot PET, pot verre, doypack aluminium
CONSERVATION	36 mois dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière

PISTACHES

EN PROVENANCE DIRECTE de la région de Kerman en Iran, berceau historique du pistachier
EN RELATION DIRECTE avec les PRODUCTEURS LOCAUX à la source
CONTRÔLES QUALITÉ en amont et en aval
Certifiée IFS Food V8, ECOCERT et KOSHER



ORIGINE

Région de Kerman, Iran

QUALITÉ SUPÉRIEURE

Variétés Akbari (pistache longue) et Fandoghi (pistache ronde)
Conventionnelles et BIO

CARACTÉRISTIQUES

Pistaches coques et décortiquées réputées surtout pour leur goût
Pistaches émondées vertes réputées pour leur couleur (grade A)

CONDITIONNEMENT

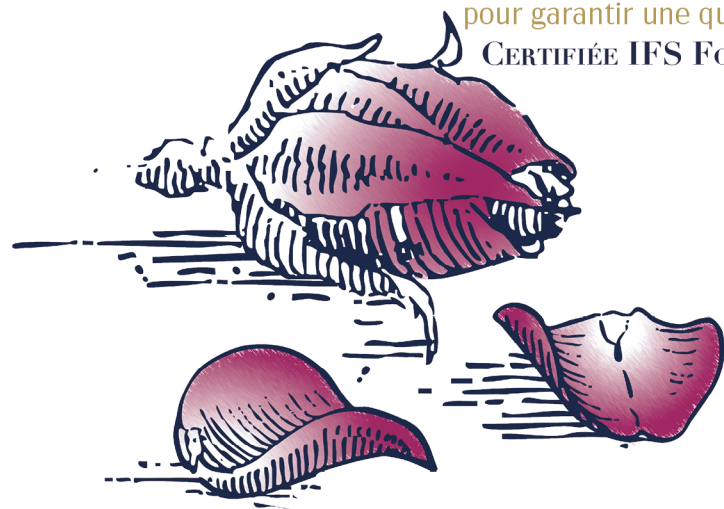
Conditionnées en France
Pot PET 250g (pistaches coques),
Pot PET 300g (pistaches décortiquées et émondées),
Sachet 1kg, poche sous vide de 12,5 kg

CONSERVATION

24 mois dans un endroit froid et sec

ROSE DE DAMAS

En plus de leur beauté, LES **ROSA DAMASCENA** offrent un parfum exceptionnel
RÉCOLTE À LA MAIN ET SÉCHAGE À L'OMBRE
pour garantir une qualité optimale
CERTIFIÉE IFS FOOD V8, ECOCERT et KOSHER



ORIGINE

Montagnes de Zagros, Iran

QUALITÉ SUPÉRIEURE

Variété de Damas (Rosa Damascena)

CARACTÉRISTIQUES

La récolte est manuelle et nécessite un certain savoir-faire et une grande délicatesse
Les boutons et les pétales sont séchés à l'ombre, ce qui permet de conserver la couleur et l'odeur optimales de la fleur
Disponible en Bio

CONDITIONNEMENT

Conditionnées en France
Pétales: pot PET 25 g, Sachet plastique 250g
Boutons: pot PET 75 g, Sachet plastique 500g

CONSERVATION

24 mois dans un endroit frais et sec



VANILLE

PARTENARIAT EXCLUSIF
avec un producteur local et engagé
EN PROVENANCE DIRECTE DE LA RÉGION DE SAVA
À MADAGASCAR, la capitale de la vanille
DÉMARCHE RESPONSABLE,
ÉTHIQUE ET DURABLE :
tarif le plus juste payé au
producteur
TAUX DE VANILLINE ET D'HUMIDITÉ
maîtrisés
ARÔMES NATURELS RICHES, intenses et chocolatés
CERTIFIÉE IFS Food V8, ECOCERT et KOSHER



ORIGINE

Région de Sava, Madagascar

QUALITÉ SUPÉRIEURE

Variété Vanille Planifolia
Labellisée Bourbon
Gousses Gourmet : 14 cm minimum, non fendue
et noires non tachetées
Jusqu'à 1,6% de vanilline

CARACTÉRISTIQUES

Récoltée à maturité, notre vanille naturelle (et non synthétique) est cueillie et préparée selon les techniques traditionnelles d'échaudage et d'affinage. Elle révèle ainsi toute la richesse et l'intensité de ses arômes

CONDITIONNEMENT

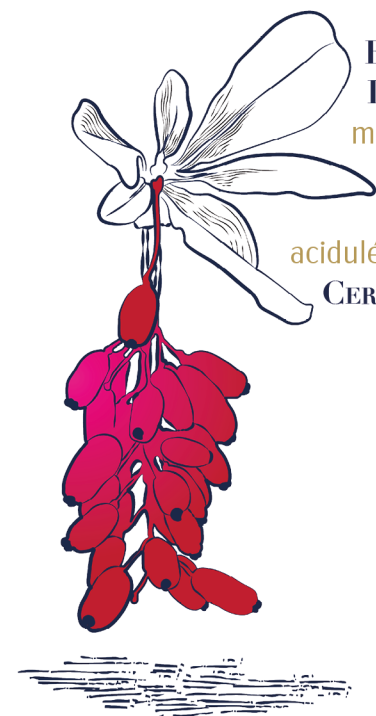
Conditionnées en France
Sous vide, en gousses ou moulu en 75g et 250g

CONSERVATION

24 mois minimum dans un endroit frais et sec,
à l'abri de la lumière



BAIES SÉCHÉES D'ÉPINE-VINETTE



EN PROVENANCE DIRECTE DE LA RÉGION
DE Khorasan en Iran (premier producteur
mondial de baies d'épine-vinette) : le berceau
de la culture de ce fruit à l'état sauvage offre
des baies naturelles aux saveurs douces et
acidulées

CERTIFIÉE IFS Food V8, ECOCERT et KOSHER



ORIGINE

Région de Khorasan, Iran

QUALITÉ SUPÉRIEURE

Variété Berberis Vulgaris

CARACTÉRISTIQUES

Les arbustes poussent naturellement
dans la région de Khorasan
Les baies proviennent de ces arbustes sauvages
et n'ont subi aucun traitement chimique

CONDITIONNEMENT

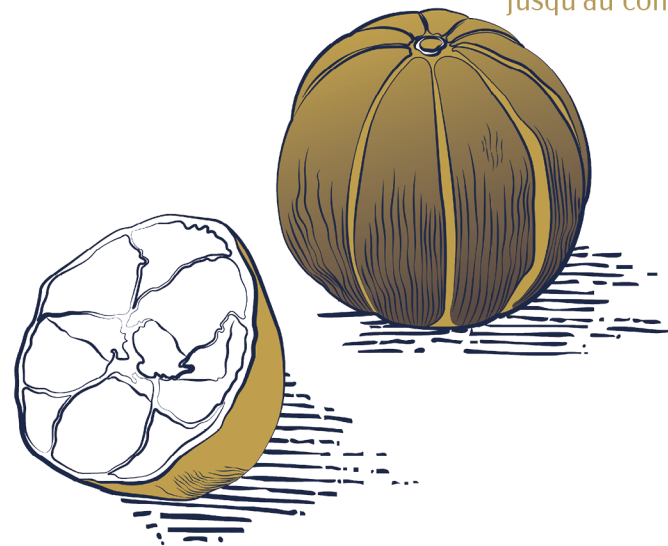
Conditionnées en France
Pot PET 150g, Sachet sous vide 500g

CONSERVATION

12 mois dans un endroit froid et sec
Notre conseil : privilégier une conservation
au congélateur ou au réfrigérateur

CITRON NOIR D'IRAN

Issu des meilleures plantations d'Iran, notre **CITRON NOIR** est le fruit d'un savoir-faire ancestral Iranien **IMPORTATEUR**, une traçabilité totale de la récolte jusqu'au conditionnement



ORIGINE	Iran
QUALITÉ SUPÉRIEURE	Qualité Premium : fruits entiers, séchage homogène, couleur uniforme brun-noir.
CARACTÉRISTIQUES	La récolte des citrons est effectuée manuellement, et leur séchage préserve leur couleur noire intense ainsi que leur arôme typique, légèrement acidulé et fumé.
CONDITIONNEMENT	Conditionnées en France Pot PET 50g
CONSERVATION	24 mois minimum dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière

FRENCH FALAFEL

Une élaboration avec des **INGRÉDIENTS DE HAUTE QUALITÉ EMBLÉMATIQUES DE CHAQUE RÉGION DE FRANCE**
Soigneusement sélectionnés pour représenter la richesse de nos terroirs : **NOIX DU PÉRIGORD, ALGUES DE BRETAGNE, HERBES DE PROVENCE**
Cette innovation culinaire allie durabilité et plaisir gustatif



ORIGINE	France
QUALITÉ SUPÉRIEURE	Un sourcing rigoureusement choisi pour garantir origine et qualité, associé au savoir-faire français
CARACTÉRISTIQUES	Chaque variante est soigneusement élaborée pour mettre en valeur ses ingrédients phares : Algues de Bretagne : saveur marine délicate, fraîche et naturelle. Herbes de Provence : goût aromatique typique du Sud de la France, subtil et parfumé. Noix du Périgord : arôme riche et croquant, apportant profondeur et finesse.
CONDITIONNEMENT	Conditionnées en France Doypack 1kg
CONSERVATION	24 mois dans un endroit sec, à l’abri de la lumière

APÉRITIFS

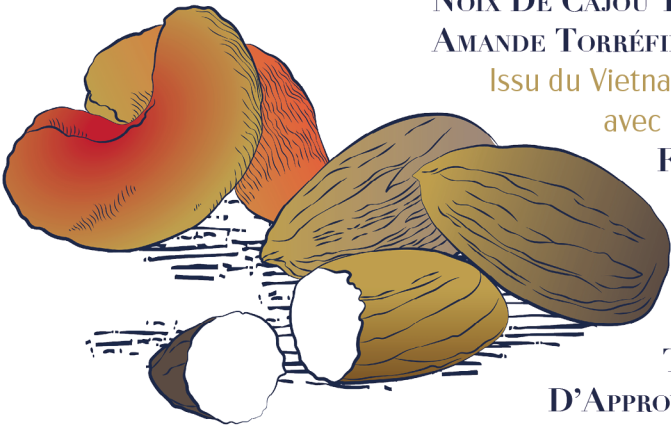
Une sélection haut de gamme pensée pour les chefs et les artisans du goût

- NOIX DE CAJOU TORRÉFIÉE AU SAFRAN
- NOIX DE CAJOU TORRÉFIÉE À LA TRUFFE D'ÉTÉ
- AMANDE TORRÉFIÉE AU GOÛT FUMÉ

Issu du Vietnam et de Californie, puis travaillé avec précision dans nos ATELIERS EN FRANCE

Nous garantissons une
TRAÇABILITÉ COMPLÈTE, un
profil aromatique unique, et
une DÉMARCHE DURABLE

TOUT AU LONG DE LA CHAÎNE
D'APPROVISIONNEMENT



ORIGINE

Noix de Cajou (Vietnam) , Amandes (Région de Californie, USA).

QUALITÉ SUPÉRIEURE

Des fruits secs de calibre premium, généreux et croquants, sublimés par un assaisonnement maîtrisé, sélectionnés auprès de producteurs reconnus pour leur savoir-faire et la régularité de leurs récoltes.

CARACTÉRISTIQUES

Les noix de cajou au safran et à la truffe offrent des notes aromatiques délicates et raffinées, tandis que les amandes fumées révèlent une saveur fumée intense et unique.

CONDITIONNEMENT

Conditionnées en France
Doypack de 1kg.

CONSERVATION

12 mois minimum dans un endroit sec, à l'abri de la lumière





LE GOÛT DE L'EXCELLENCE

« Cette quête de goût n'a de sens que dans le respect d'une éthique et de valeurs partagées.

Notre ambition est claire : dénicher les meilleurs produits, nous approvisionner qu'auprès de petits producteurs, dans le cadre de partenariats équitables, en filière courte et en établissant une relation de confiance, durable et directe pour assurer une qualité et un goût constants.

Ce supplément d'âme fera de vos repas bien plus qu'une succession de plats : une expérience culinaire inédite et un voyage gustatif mémorable. »

Alexis Lepers



ZAC Charles Renard
6 Boulevard Georges-Marie Guynemer
78210 Saint-Cyr-l'Ecole
FRANCE

Téléphone : +33(0)1 30 07 00 17
Mail : alchef@foodbiotic.com

www.alexis-lepers.com
[@maisonalexislepers](https://www.instagram.com/maisonalexislepers)

