

Les fleurs comestibles



par Marius Auda



28 variétés de fleurs comestibles + 4 mélanges de fleurs + 4 feuilles de fleurs

découvrez les conditionnements en dernières pages

Les fleurs comestibles



AGASTACHE

Inflorescence en épi et en hampe florale mauve ou orangée, mariage réussi des saveurs réglisse et menthol.



FLEUR D'AIL

La puissance de l'ail adouci par sa fraîcheur herbacée. Couleurs blanche, rose, parme, violette.



ALYSSON MARITIME

Un parfum de miel, un goût poivré proche de la roquette. Blanc profond, mauve lilas ou violet cerise, la palette des couleurs de l'alysson maritime n'a pas fini de vous surprendre. Fleurs et feuilles se consomment.



BÉGONIA

Succulente, la fleur de bégonia est gorgée de suc acidulé aux saveurs rafraîchissantes de citron et citron vert, couleurs rose à rouge intense.

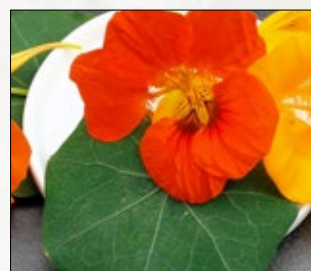
BOURRACHE

Petites fleurs en forme d'étoile bleu indigo, surnommée l'huître végétale pour son parfum iodé concentré dans sa tige duveteuse. A consommer à l'état frais.



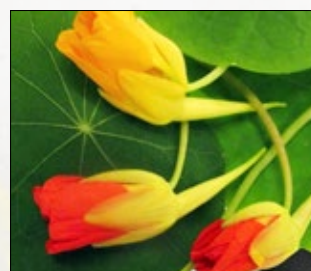
CAPUCINE

Fleurs au ton jaune ou orangé, à la saveur piquante, parfum poivré, goût proche du radis noir, voire du raifort.



BOUTONS DE CAPUCINE

Visuellement proche du bouton de fleur du câprier, parfois doté d'un éperon, le bouton de capucine conserve la puissance et la saveur piquante de la fleur de capucine mature. Les boutons de capucine récoltés avant maturité, continuent lentement à s'ouvrir une fois conditionnés et sans se dégrader.



FLEUR DE CIBOULETTE

Pompon de fleurs mauves, de petites fleurs à saupoudrer et à utiliser comme de la fleur de sel. Mariage raffiné des saveurs oignon et ail. S'utilise à l'état frais.

Cuisine : décoration, poisson, salade, fromage, omelette, potage, sauce yaourt, viande.



Les fleurs comestibles



FLEUR DE CONCOMBRE

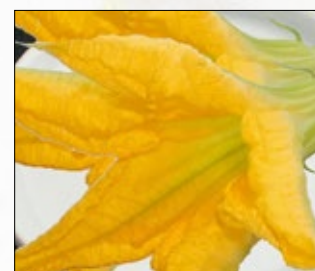
La saveur du concombre concentrée dans une petite fleur accrochée au fruit naissant. Croquant et originalité garantie, à snacker !

Cuisine : En salade ou pour accompagner vos plats, optez pour la douceur, le craquant et l'originalité de la Fleur de Concombre.



COSMOS

Fleurs simples ou doubles, décoration comestible aux saveurs florales herbacées. Amène une touche d'amertume. Couleurs Jaunes à orangées.



FLEUR DE COURGETTE

Fleur mâle de la courgette (la femelle étant celle accrochée au fruit). Aspect de velours au goût subtil et délicat de la courgette. A farcir ou en beignet.

Cuisine : beignets, farcis, omelette, salade.



DAHLIA

Couleurs et raffinement, le sublime pétale du dahlia. Plus on se rapproche du cœur de la fleur, plus les pétales sont aromatiques. Des parfums typés et originaux, qui rappellent les saveurs métalliques du safran, du curry ou des résineux.

FLEUR D'ESTRAGON LUCIDA

Petites fleurs orangées qui diffusent une forte odeur anisée, qui rappelle l'estragon.



FLEUR DE FENOUIL

Des saveurs subtiles d'anis et de réglisse, un peu comme la plante elle-même.



HIBISCUS SÉCHÉ (FLEURS ENTIÈRES)

Riche en acide ascorbique, qui lui procure son goût acidulé aux saveurs de fruits rouges. Fort pouvoir colorant, s'utilise en jus après infusion.

Cuisine : idéal pour les champagnes et les kirs.



LAVANDE

Epi floral séché, parfum au tanin proche du camphre. Forte puissance aromatique rafraîchissante pour la cuisine salée ou sucrée.

Cuisine : dessert, sorbet, boissons, viandes en sauce, gibier.



Les fleurs comestibles



MUFLIER

Appelée aussi gueule de loup, fleurs aux coloris pastels et à la saveur de fêvete. Avec une pointe d'amertume rappelant l'endive.



OEILLET POÊTE

Petites fleurs aux coloris variant du blanc au rose intense, saveur légèrement sucrée avec une nuance de girofle.



PÂQUERETTE

Elle est surtout abondante au moment de pâques, douceur en bouche avec une note d'amertume proche du pamplemousse. S'utilise en fleur entière ou en pétales égrainées.



PENSÉE / VIOLA

Fleurs délicates à la texture de velours, gamme de couleurs très variées, subtiles saveurs de sous-bois et de noisette. Les pétales peuvent être taillés en brunoise. Les violas sont des pensées en modèle réduit.

PENTAS

Aussi appelé étoile égyptienne. Petites fleurs délicates et légèrement sucrées rappelant le petit pois cru.



PHLOX

Jolies petites fleurs colorées, tout en délicatesse, léger goût sucré avec une note de noix verte.



PRIMEVÈRE

Fleurs de couleurs variées et éclatantes, fraîcheur printanière aux saveurs sucrées et herbacées, cuisine à froid.

Cuisine : salade, potage, gratin, soufflé, en accompagnement de légumes.



ROSE DE VENCE (PÉTALES)

Variété Tango cultivée à Vence dans l'arrière pays niçois. Son arôme de rose ancienne est très caractéristique, proche de la rose centifolia.

Cuisine : pâtisserie, confiserie, confiture, gelée, décoration.



Les fleurs comestibles



SAUGE ANANAS

Fleur tubulaire rouge éclatant, arôme sucré au goût exotique, rappelant l'ananas.



SOUCI

Saveurs métalliques du safran, mélangé à l'amertume des agrumes.

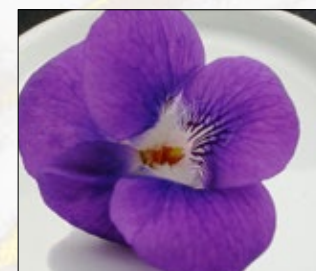
TAGETE

Appelée aussi œillet d'inde, parfum d'épices et de curry. A utiliser comme un bouquet garni ou dépiauté en pétales.



VIOLETTE DE TOURRETTES

Petites fleurs à la couleur et au parfum caractéristique, son arôme rappelle les saveurs de noisette et sous-bois.



Les mélanges de fleurs



MIX 4 FLEURS

Assortiment de 4 fleurs de saison dans une barquette compartimentée (entre 35 et 45 fleurs). Composition la plus fréquente : pensée, tagète, mufler et œillet du poète.

MÉLANGE DES PRÉS

Barquette de 40 grammes comprenant des fleurs de saison, avec persil, menthe et ciboulette ciselée.



Les mélanges de fleurs



BATAILLE DE FLEURS
Mélange de plusieurs variétés de fleurs de saison.
Bataille de fleurs : 30g

MINI BATAILLE DE FLEURS
Mélange de plusieurs variétés de fleurs de saison.
Mini bataille de fleurs : 15g



Les feuilles de fleurs



FEUILLE DE BÉGONIA
Feuille vernie vert foncé, son goût est proche de la fleur (note acide).
Cuisine : elle supporte bien l'emporte-pièce.

FEUILLE DE CAPUCINE
Jolie feuille ronde au goût poivré et au piquant puissant comme la fleur.
Cuisine : A utiliser comme un aromate.



FEUILLE DE BOURRACHE
A utiliser cuite pour détruire le duvet. La feuille a le même goût iodé que la fleur.
Cuisine : elle s'utilise en farce ou comme une feuille de brick.

FEUILLE DE TAGETE
Feuilles ovales et dentelées.
Disponible toute l'année.



' Le calendrier de floraison '

	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Agastache												
Fleur d'Ail												
Alysson maritime												
Bégonia												
Bourrache												
Capucine												
Bouton Capucine												
Fleur de Ciboulette												
Fleur de Concombre												
Cosmos												
Fleur de Courgette												
Dahlia												
Fleur Estragon Lucida												
Fleur de Fenouil												
Hibiscus séché												
Lavande séchée												
Mufler												
Œillet du poète												
Pâquerette												
Pensée												
Pentas												
Phlox												
Primevère												
Rose de Vence												
Sauge ananas												
Souci												
Tagète												
Violette de Tourettes												
Feuille de Bégonia												
Feuille de Bourrache												
Feuille de Capucine												
Feuille de Tagète												

Indisponible Disponible Floraison incertaine

Une agriculture raisonnée ...

Depuis une trentaine d'années, notre exploitation agricole a pris parti pour une agriculture raisonnée en accommodant tradition et modernité, bon sens et productivité. La volonté de l'entreprise a toujours été de fournir des produits de qualité, frais et sains. Le fait de produire sous serre, permet de limiter les pesticides grâce notamment à la maîtrise de l'humidité et du climat.

Nous habillons nos inter-rangs de paille de blé bio, ou de bâche en chanvre, afin de ne pas laisser le sol nu. L'utilisation de méthodes de prévention est préconisée pour favoriser la protection des cultures. Ainsi, la sélection de variétés nous permet de réduire les risques sanitaires des végétaux.

Le paillage plastique de certaines cultures et la solarisation limiteront la propagation des mauvaises herbes, la rotation des cultures et l'assolement des sols amélioreront l'équilibre des terres... Autant de gestes qui limitent l'intervention de produits chimiques pour arriver à un résultat économique et écologique satisfaisant.

Quand, malgré tout, nos plantes sont malades, nous utilisons des extraits végétaux pour les soigner et des produits utilisés en culture biologique. Quand nos herbes ou fleurs sont en grave danger, nous pouvons avoir recours à des pesticides, mais en dernier recours et uniquement en action curative, sur des zones réduites et contrôlées. En cela, nous ne produisons pas des produits bio. Toutes nos actions sont enregistrées, et à tout moment nous pouvons fournir nos historiques de culture. Nous sommes dans une démarche d'agriculture raisonnée et durable. Cela nous permet de fournir des produits sains.



Bernard et Mireille Auda



Culture de fleurs d'Alysson à Gattières-Nice (06)



Culture des herbes à Gattières-Nice (06)

Les conditionnements



A l'heure où nous nous mobilisons tous pour une planète plus propre, nous vous proposons des conditionnements recyclables, voir réutilisables pour certains, comme par exemple le nouveau shaker fleurs qui répond à une démarche plus respectueuse de l'environnement. Nous aidons ainsi à réduire les quantités de déchets d'emballages. Les produits Marius Auda sont conditionnés sans additif et sans conservateur. Ils atteignent ainsi une qualité optimale et une durée de vie comprise entre 9 à 14 jours à compter de leur conditionnement.

'Saveur et fraîcheur garanties'

un maraîcher fier de ses origines !

Les conditionnements



PRÉSENTOIR HERBES

avec broches pour
45 packs 20g

LES HERBES AROMATIQUES

Barquette et film	20g
Barquette et film refermable	100g
Botte 'trad' zippée	

LES FLEURS COMESTIBLES

Bol de fleurs	20g
Barquette et film	
Barquette compartimentée	

LES JEUNES POUSSES DE SALADE

Barquette	125g
Sachet	200g
Sachet	250g
Sachet	1 kg



HERBES 20G

barquette avec film



HERBES 100G

barquette avec
film refermable



BOTTE 'TRAD' HERBES

refermable avec zip
fraîcheur



SUREMBALLAGE

carton pour les herbes



BOL FLEURS

avec couvercle
refermable



BATAILLE DE FLEURS

barquette avec film



MIX 4 FLEURS

barquette compartimentée
avec film refermable



SUREMBALLAGE

carton pour les fleurs



SALADE 125G

barquette
refermable



SALADE 200G

sachet



SALADE 250G

sachet



SALADE 1 KG

sachet



SUREMBALLAGE

carton pour les salades

*Entre mer et montagne,
nous cultivons avec passion
en pays Niçois,
depuis trois générations*



Marius Auda

Route de la Baronne, 06510 Gattières - France

Tél. +33 (0)4 93 08 10 30 - Fax +33 (0)4 93 08 17 47

contact@mariusauda.fr

www.mariusauda.fr

