

CRISTAUX D'HUILES ESSENTIELLES

INNOVANT !

A base d'agave bleu pour ses vertus
prébiotiques.
Bienfaits des Huiles Essentielles.
Sans sel, sans sucre, 0% mat. Grasse.
Une demi calorie seulement par dose.



DÉCOUVREZ NOS
IDÉES RECETTES
CRISTAUX
AVEC VOTRE
SMARTPHONE



+ de recettes sur www.florisens.com

CRISTAUX D'HUILES ESSENTIELLES BASILIC



- L'alliance entre la gastronomie et l'aromathérapie passionne les consommateurs. Ce produit totalement innovant personnalise vos pâtes, desserts, salades, rizottos, gazpachos, soupes de légumes, cuisine méditerranéenne, pizzas en utilisant les huiles essentielles aussi facilement que n'importe quel autre condiment.

Poudre d'agave tequilana, huile essentielle de basilic*(Ocimum basilicum linaloliferum, feuille), feuille de basilic*. *produit issu de l'Agriculture biologique. Certifié par QUALITE-France SAS, FR-BIO-10, distribué par FLORISENS. A conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.*

INNOVANT !

A base d'agave bleu pour ses vertus prébiotiques.
Bienfaits des Huiles Essentielles.
Sans sel, sans sucre, 0% mat. Grasse.
Une demi calorie seulement par dose.



Jus de tomate



Vinaigrette



Ratatouille



Spaghettis tomate



Sorbet Citron



Chèvre chaud au **BASILIC**

- Préchauffer le four à 180°C.
Découper le fromage de chèvre en tranches.
Déposer vos tranches de fromage de chèvre sur des toasts, les saupoudrer de Cristaux d'Huiles Essentielles de Basilic et les passer au four 5 à 7 min.
Conseil : Accompagner d'une salade de votre choix et d'une vinaigrette au basilic
Important :
Peut être utilisé pour apporter du goût dans un régime hyper protéiné (de type Dukan).

DÉCOUVREZ NOS
IDÉES RECETTES
CRISTAUX
AVEC VOTRE
SMARTPHONE



GOURMET
FOOD & WINE
SELECTION
2011

Grand Prix
Award Winner
Trends
Innovations
& Tendances
SIAL

AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



+ de recettes sur www.florisens.com

CRISTAUX D'HUILES ESSENTIELLES FENOUIL



- L'alliance entre la gastronomie et l'aromathérapie passionne les consommateurs. Ce produit totalement innovant personnalise vos recettes Méditerranéennes, ratatouilles, bouillabaisse, sauces poissons, purées de légumes en utilisant les huiles essentielles aussi facilement que n'importe quel autre condiment.

Poudre d'agave tequilana, huile essentielle de fenouil* (Foeniculum vulgare, graine), graine de fenouil*
produit issu de l'Agriculture biologique. Certifié par QUALITE-France SAS, FR-BIO-10, distribué par FLORISENS. A conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.

INNOVANT !

A base d'agave bleu pour ses vertus prébiotiques.
Bienfaits des Huiles Essentielles.
Sans sel, sans sucre, 0% mat. Grasse.
Une demi calorie seulement par dose.



idée
Recette



Salade pamplemousse, avocats, crevettes au FENOUIL

- Décortiquer les crevettes cuites.
Peler et découper en cubes les avocats et les pamplemousses.
Mélanger délicatement le tout dans un saladier et saupoudrer à votre convenance de quelques pincées de Cristaux d'Huiles Essentielles de fenouil.
Accompagner d'une mayonnaise aromatisée aux Cristaux d'Huiles Essentielles de fenouil.

Conseil : servir bien frais.

Important : Peut être utilisé pour apporter du goût dans un régime hyper protéiné (de type Dukan).

DÉCOUVREZ NOS
IDÉES RECETTES
CRISTAUX
AVEC VOTRE
SMARTPHONE



GOURMET
FOOD & WINE
SELECTION
2011

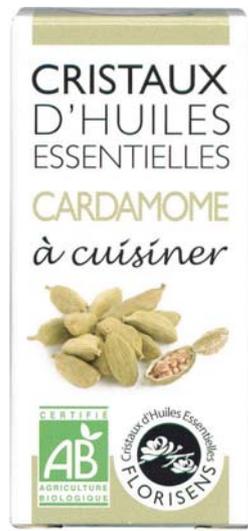
Grand Prix
Award Winner
Trends
& Innovations
& Tendances
SIAL

AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



+ de recettes sur www.florisens.com

CRISTAUX D'HUILES ESSENTIELLES CARDAMOME



- L'alliance entre la gastronomie et l'aromathérapie passionne les consommateurs. Ce produit totalement innovant personnalise vos sablés, entremets, pâtisseries, confitures, miel parfumé, chaï, riz, purées de légumes en utilisant les huiles essentielles aussi facilement que n'importe quel autre condiment.

Poudre d'agave tequilana, huile essentielle de cardamome* (Elettaria cardamomum, graine), gousse de cardamome*. *produit issu de l'Agriculture biologique. Certifié par QUALITE-France SAS, FR-BIO-10, distribué par FLORISENS. A conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.*

INNOVANT !

A base d'agave bleu pour ses vertus prébiotiques.
Bienfaits des Huiles Essentielles.
Sans sel, sans sucre, 0% mat. Grasse.
Une demi calorie seulement par dose.



Chocolat chaud



Crème Fraiche



Riz sauvage



Quiche Lorraine



Steack tartare

idée
Recette



Poêlée de St Jacques CARDAMOME

- Dans une petite casserole, verser une noisette de beurre, faire revenir de l'ail émincé et ajouter un verre de vin blanc, à faire réduire. Dans une poêle bien chaude, verser un peu d'huile d'olive et saisir les noix de coquilles St Jacques 1 à 2 min de chaque côté jusqu'à parfaite cuisson. Ajouter la sauce au vin blanc et une pincée de Cristaux d'Huiles Essentielles Cardamome.

Important : Peut être utilisé pour apporter du goût dans un régime hyper protéiné (de type Dukan).

DÉCOUVREZ NOS
IDÉES RECETTES
CRISTAUX
AVEC VOTRE
SMARTPHONE



GOURMET
FOOD & WINE
SELECTION
2011



+ de recettes sur www.florisens.com

CRISTAUX D'HUILES ESSENTIELLES BERGAMOTE



- L'alliance entre la gastronomie et l'aromathérapie passionne les consommateurs. Ce produit totalement innovant personnalise vos desserts, sauces, salades, viandes blanches, poissons en utilisant les huiles essentielles aussi facilement que n'importe quel autre condiment.

Poudre d'agave tequilana, huiles essentielles de bergamote* (Citrus aurantium ssp bergamia ; zeste). Certifié par QUALITE-France SAS, FR-BIO-10, distribué par FLORISENS. A conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.*

INNOVANT !

A base d'agave bleu pour ses vertus prébiotiques.
Bienfaits des Huiles Essentielles.
Sans sel, sans sucre, 0% mat. Grasse.
Une demi calorie seulement par dose.



Thé Earl Grey



Jus d'orange



Mayonnaise

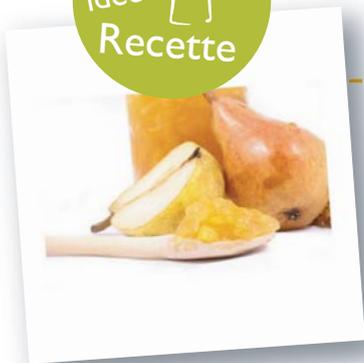


Légumes Vapeur



Yaourt nature

idée
Recette



Confiture de poires parfumées à la BERGAMOTE

- 1 kg de poires, 60 g de sucre de canne, 1/2 gousse de vanille, 4 g d'agar-agar en poudre, 15 cl d'eau.
Eplucher et couper vos poires en lamelles, les déposer dans une casserole, ajouter le sucre, la demi-gousse de vanille coupée en 3 et faire cuire à feu doux durant 40 min. A part, délayer l'agar-agar dans de l'eau en ébullition et verser cette préparation sur les poires. Laisser frémir 3 min.
Éteindre le feu et ajouter les Cristaux d'Huiles Essentielles Bergamote.
Bien mélanger.
Important : Peut être utilisé pour apporter du goût dans un régime hyper protéiné (de type Dukan).

DÉCOUVREZ NOS
IDÉES RECETTES
CRISTAUX
AVEC VOTRE
SMARTPHONE



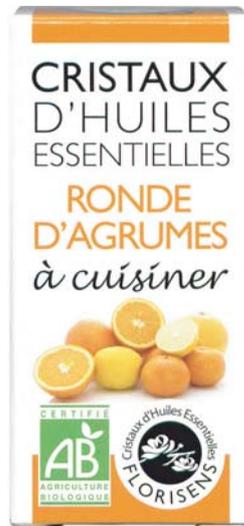
GOURMET
FOOD & WINE
SELECTION 2011



+ de recettes sur www.florisens.com

CRISTAUX D'HUILES ESSENTIELLES

RONDE D'AGRUMES



- L'alliance entre la gastronomie et l'aromathérapie passionne les consommateurs. Ce produit totalement innovant personnalise vos desserts, sauces, salades, viandes blanches, poissons en utilisant les huiles essentielles aussi facilement que n'importe quel autre condiment.

Poudre d'agave tequilana, huiles essentielles de mandarine*, bergamote*, citron*, orange* (Citrus reticulata, Citrus aurantium ssp bergamia, Citrus limonia, Citrus aurantium sinensis; zeste). *produit issu de l'Agriculture biologique. Certifié par QUALITE-France SAS, FR-BIO-10, distribué par FLORISENS. A conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.*

INNOVANT !

A base d'agave bleu pour ses vertus prébiotiques.
Bienfaits des Huiles Essentielles.
Sans sel, sans sucre, 0% mat. Grasse.
Une demi calorie seulement par dose.



Vodka Gin



Tartine
au beurre



Sauce soja



Pâtes
au saumon



Magret de
canard



Salade
de fruits

idée
Recette



Papillotes de poisson parfumées aux AGRUMES

- Laver deux tomates et les couper en rondelles. Éplucher et émincer un oignon, puis hacher quelques brins de ciboulette. Dans une feuille d'aluminium, déposer un pavé de poisson de votre choix (saumon, cabillaud, etc.), ajouter les rondelles de tomates autour et les oignons par-dessus. Dans un bol, mélanger de l'huile d'olive avec quelques pincées de Cristaux d'Huiles Essentielles Ronde d'Agrumes, et verser un filet d'huile sur vos pavés de poissons. Saler, poivrer. Refermer vos papillotes et mettre au four pendant 20 min à 180° C.

Important : Peut être utilisé pour apporter du goût dans un régime hyper protéiné (de type Dukan).

DÉCOUVREZ NOS
IDÉES RECETTES
CRISTAUX
AVEC VOTRE
SMARTPHONE



GOURMET
FOOD & WINE
SELECTION 2011



+ de recettes sur www.florisens.com

CRISTAUX D'HUILES ESSENTIELLES CANNELLE



- L'alliance entre la gastronomie et l'aromathérapie passionne les consommateurs. Ce produit totalement innovant personnalise vos tajines et couscous, compotes, tartes et cakes, desserts lactés, cafés gourmands et boissons chaudes en utilisant les huiles essentielles aussi facilement que n'importe quel autre condiment.

Poudre d'agave tequilana, huiles essentielles de cannelle* (Cinnamomum zeylanicum ; écorce), écorce de cannelle*. *produit issu de l'Agriculture biologique. Certifié par QUALITE-France SAS, FR-BIO-10, distribué par FLORISENS. A conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.*

INNOVANT !

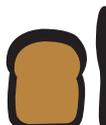
A base d'agave bleu pour ses vertus prébiotiques.
Bienfaits des Huiles Essentielles.
Sans sel, sans sucre, 0% mat. Grasse.
Une demi calorie seulement par dose.



Vin chaud



Café



Tartine
au beurre



Wok
aux légumes



Tarte aux
pommes



Compote
de pommes

idée
Recette



! Soupe de patates douces à la CANNELLE

- Éplucher une patate douce, la couper en rondelles d'1 cm d'épaisseur. Dans une casserole, faire dorer dans du beurre un oignon préalablement coupé en fines lamelles. Ajouter les rondelles de patates et 200 ml d'eau. Laisser cuire jusqu'à ce que les légumes deviennent tendres. Dans un mixeur, incorporer la préparation et ajouter 200 ml de lait. Mixer le tout. Réchauffer la soupe à feu doux. Saler, poivrer. Ajouter une pincée de Cristaux d'Huiles Essentielles Cannelle avant de servir.

Important : Peut être utilisé pour apporter du goût dans un régime hyper protéiné (de type Dukan).

DÉCOUVREZ NOS
IDÉES RECETTES
CRISTAUX
AVEC VOTRE
SMARTPHONE



GOURMET
FOOD & WINE
SELECTION 2011

Grand Prix
Awards Winner
Trends
& Innovations
Tendances
SIAL

AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



+ de recettes sur www.florisens.com

CRISTAUX D'HUILES ESSENTIELLES YLANG

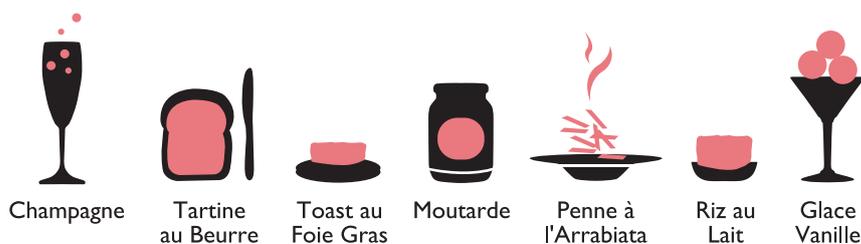


- L'alliance entre la gastronomie et l'aromathérapie passionne les consommateurs. Ce produit totalement innovant personnalise vos viandes blanches, gâteaux, salades de fruits, glaces, cocktails en utilisant les huiles essentielles aussi facilement que n'importe quel autre condiment.

Poudre d'agave tequilana, huile essentielle d'Ylang* (Cananga odorata genuina, fleur), fleur d'Hibiscus rosa-sinensis*. *produit issu de l'Agriculture biologique. Certifié par QUALITE-France SAS, FR-BIO-10, distribué par FLORISENS. A conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.*

INNOVANT !

A base d'agave bleu pour ses vertus prébiotiques.
Bienfaits des Huiles Essentielles.
Sans sel, sans sucre, 0% mat. Grasse.
Une demi calorie seulement par dose.



idée
Recette



Cocktail tropical YLANG YLANG

- Laver, peler et couper les fruits en morceaux : mangue, ananas, pastèque, fruits de la passion. Placer les morceaux dans un mixeur. Mixer. Ajouter 2 cuillères à soupe de crème de coco sucrée et une pincée de Cristaux d'Huiles Essentielles Ylang Ylang. Mixer. Ajouter des glaçons. Servir frais.

Important :

Peut être utilisé pour apporter du goût dans un régime hyper protéiné (de type Dukan).

DÉCOUVREZ NOS
IDÉES RECETTES
CRISTAUX
AVEC VOTRE
SMARTPHONE



GOURMET
FOOD & WINE
SELECTION 2011

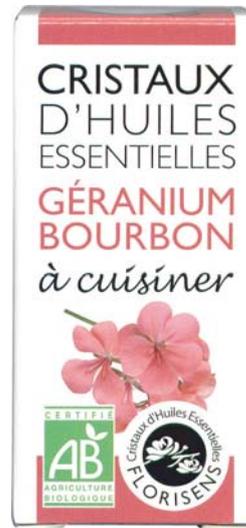
Grand Prix
Awards Winner
Trends
& Innovations
& Tendances
SIAL

AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



+ de recettes sur www.florisens.com

CRISTAUX D'HUILES ESSENTIELLES GÉRANIUM BOURBON



- L'alliance entre la gastronomie et l'aromathérapie passionne les consommateurs. Ce produit totalement innovant personnalise vos entremets, confitures, desserts, glaces, thés, cocktails en utilisant les huiles essentielles aussi facilement que n'importe quel autre condiment.

Poudre d'agave tequilana, huile essentielle de géranium rosat* (Pelargonium asperum type bourbon, partie aérienne), fleur d'Hibiscus rosa-sinensis*. *produit issu de l'Agriculture biologique. Certifié par QUALITE-France SAS, FR-BIO-10, distribué par FLORISENS. A conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.*

INNOVANT !

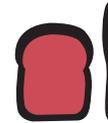
A base d'agave bleu pour ses vertus prébiotiques.
Bienfaits des Huiles Essentielles.
Sans sel, sans sucre, 0% mat. Grasse.
Une demi calorie seulement par dose.



Bière



Confiture
de fraises



Tartine
au beurre



Tournedos
moutarde Rossini

idée
Recette



Coupe de Melon GÉRANIUM

- Pour deux personnes, éplucher et épépiner un melon. Le couper en morceaux, le mixer. Ajouter quelques pincées de Cristaux d'Huiles Essentielles Géranium Bourbon. Réserver au frais pendant 2 heures.

Avant de servir, ajouter une noisette de chantilly en surface pour la décoration.

Important :

Peut être utilisé pour apporter du goût dans un régime hyper protéiné (de type Dukan).

DÉCOUVREZ NOS
IDÉES RECETTES
CRISTAUX
AVEC VOTRE
SMARTPHONE



GOURMET
FOOD & WINE
SELECTION
2011

Grand Prix
Awards Winner
Trends
& Innovations
Tendances
SIAL

AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



+ de recettes sur www.florisens.com

CRISTAUX D'HUILES ESSENTIELLES CITRONNELLE



- L'alliance entre la gastronomie et l'aromathérapie passionne les consommateurs. Ce produit totalement innovant personnalise vos soupes (goût Thaï), viandes blanches, rizottos et riz sautés, champignons, desserts en utilisant les huiles essentielles aussi facilement que n'importe quel autre condiment.

Poudre d'agave tequilana*, huile essentielle de citronnelle* (*Cymbopogon flexuosus* ; feuille).

*produit issu de l'Agriculture biologique. Certifié par QUALITE-France SAS, FR-BIO-10, distribué par FLORISENS. A conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.

INNOVANT !

A base d'agave bleu pour ses vertus prébiotiques.
Bienfaits des Huiles Essentielles.
Sans sel, sans sucre, 0% mat. Grasse.
Une demi calorie seulement par dose.



Cola



Wok de légumes



Riz cantonais



Pizza



Emincés de poulet



Tartare

! Soupe de vermicelles de soja à la CITRONNELLE

idée
Recette



- A l'aide de ciseaux, découper 100 g de vermicelles de soja. Tremper les vermicelles de soja pendant 2 minutes dans de l'eau bouillante, jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents. Égoutter. Dans une poêle, faire revenir du gingembre hâché, du piment et de l'ail. Ajouter des cubes de tomates coupées et 800 ml d'eau. Porter à ébullition. Saler, poivrer. Ajouter une cuillère à café de sauce de soja. Ajouter les vermicelles de soja. Faire chauffer en remuant jusqu'à ce que la soupe soit à la bonne température. En fin de cuisson, ajouter 3 pincées de Cristaux d'Huiles Essentielles Citronnelle et de la coriandre fraîche. Déguster. **Important** : Peut être utilisé pour apporter du goût dans un régime hyper protéiné (de type Dukan).

DÉCOUVREZ NOS
IDÉES RECETTES
CRISTAUX
AVEC VOTRE
SMARTPHONE



GOURMET
FOOD & WINE
SELECTION 2014

Grand Prix
Award Winner
Trends
& Innovations
& Tendances
SIAL

AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



+ de recettes sur www.florisens.com

CRISTAUX D'HUILES ESSENTIELLES MENTHE



- L'alliance entre la gastronomie et l'aromathérapie passionne les consommateurs. Ce produit totalement innovant personnalise vos taboulés, salades, desserts au chocolat, salades de fruits, thés & infusions en utilisant les huiles essentielles aussi facilement que n'importe quel autre condiment.

Poudre d'agave tequilana, huile essentielle de menthe poivrée* (Mentha piperita feuille). *produit issu de l'Agriculture biologique. Certifié par QUALITE-France SAS, FR-BIO-10, distribué par FLORISENS. A conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.*

INNOVANT !

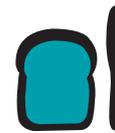
A base d'agave bleu pour ses vertus prébiotiques.
Bienfaits des Huiles Essentielles.
Sans sel, sans sucre, 0% mat. Grasse.
Une demi calorie seulement par dose.



Thé glacé



Eau plate, Gazeuze aromatisée zéro calorie



Tartine
Pâte à tartiner



Taboulé



Mousse au chocolat

idée
Recette



● Mousse au chocolat à la MENTHE

- Faire fondre au four micro-ondes 250 g de chocolat pâtissier avec 3 cuillères à soupe de café fort, y ajouter ensuite 3 versées de Cristaux d'Huiles Essentielles de Menthe. Mettre le tout dans un grand saladier et y ajouter 6 jaunes d'oeufs. Ajouter une pincée de sel et battre le tout avec un fouet. Monter les 6 blancs d'oeuf en neige, et les ajouter délicatement au mélange. Réserver au froid plusieurs heures.

Important :

Peut être utilisé pour apporter du goût dans un régime hyper protéiné (de type Dukan).

DÉCOUVREZ NOS
IDÉES RECETTES
CRISTAUX
AVEC VOTRE
SMARTPHONE



GOURMET
FOOD & WINE
SELECTION 2011

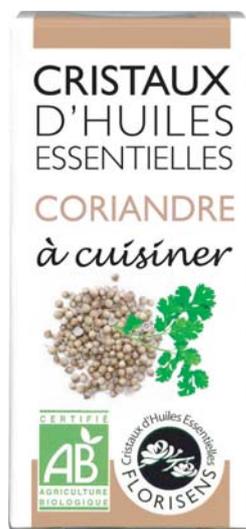
Grand Prix
Award Winner
Trends
& Innovations
& Tendances
SIAL

AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



+ de recettes sur www.florisens.com

CRISTAUX D'HUILES ESSENTIELLES CORIANDRE



- L'alliance entre la gastronomie et l'aromathérapie passionne les consommateurs. Ce produit totalement innovant personnalise vos salades, viandes et légumes cuisinés, préparations orientales : couscous, tajines, cuisine Thaï et Chinoise en utilisant les huiles essentielles aussi facilement que n'importe quel autre condiment.

Poudre d'agave tequilana, huile essentielle de coriandre* (Coriandrum sativum, graine), feuilles de coriandre*. Certifié par QUALITE-France SAS, FR-BIO-10, distribué par FLORISENS.*

A conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.

INNOVANT !

A base d'agave bleu pour ses vertus prébiotiques.
Bienfaits des Huiles Essentielles.
Sans sel, sans sucre, 0% mat. Grasse.
Une demi calorie seulement par dose.



Salade exotique



Couscous



Tajine



Soupe de carottes

idée
Recette



Wok de crevettes Thaï à la CORIANDRE

- Faire chauffer une cuillerée à soupe d'huile de sésame dans un wok, ajouter 500g de grosses crevettes décortiquées et une branche de céleri découpée en tranches, 2 cuillerées à soupe de zeste d'orange non-traitée, sel et poivre. Faire sauter en remuant durant environ 4 minutes jusqu'à ce que les crevettes soient rosées. Ajouter un filet d'huile de sésame, remuer et laisser cuire 2 à 3 minutes. En fin de cuisson ajouter 3 à 4 pincées de Cristaux d'Huiles Essentielles de Coriandre.

Important :

Peut être utilisé pour apporter du goût dans un régime hyper protéiné (de type Dukan).

DÉCOUVREZ NOS
IDÉES RECETTES
CRISTAUX
AVEC VOTRE
SMARTPHONE



GOURMET
FOOD & WINE
SELECTION 2011

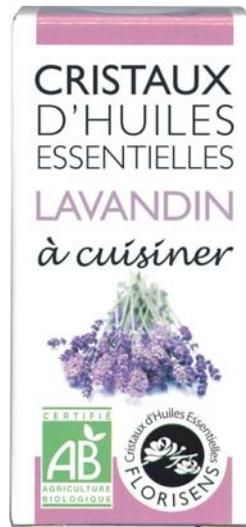
Grand Prix
Award Winner
Trends
& Innovations
& Tendances
SIAL

AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



+ de recettes sur www.florisens.com

CRISTAUX D'HUILES ESSENTIELLES LAVANDIN



- L'alliance entre la gastronomie et l'aromathérapie passionne les consommateurs. Ce produit totalement innovant personnalise vos salades de fruits, crèmes, thés, smoothies en utilisant les huiles essentielles aussi facilement que n'importe quel autre condiment.

Poudre d'agave tequilana, huile essentielle de lavandin super* (Lavandula hybrida Super, partie aérienne), fleurs de lavande*. *produit issu de l'Agriculture biologique. Certifié par QUALITE-France SAS, FR-BIO-10, distribué par FLORISENS. A conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.*

INNOVANT !

A base d'agave bleu pour ses vertus prébiotiques.
Bienfaits des Huiles Essentielles.
Sans sel, sans sucre, 0% mat. Grasse.
Une demi calorie seulement par dose.



Coupe de fruits



Salade de Quinoa



Toast de chèvre

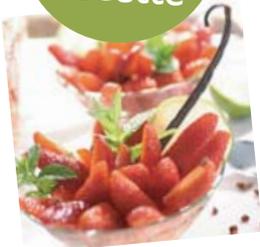


Beignets



Smoothie

idée
Recette



Coupe de fraise au LAVANDIN

- Laver et équeuter une barquette de fraise. Dans un bol, verser le jus d'un demi citron, 50g de sucre et 2 versées de Cristaux d'Huiles Essentielles Lavandin, ajouter 2 cuillères à soupe d'eau. Bien mélanger et laisser reposer environ une heure à température ambiante. Vous pouvez ajouter quelques feuilles de menthe.

Important :

Peut être utilisé pour apporter du goût dans un régime hyper protéiné (de type Dukan).

DÉCOUVREZ NOS
IDÉES RECETTES
CRISTAUX
AVEC VOTRE
SMARTPHONE



GOURMET
FOOD & WINE
SELECTION 2011

Grand Prix
Award Winner
Trends
& Innovations
& Tendances
SIAL

AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



+ de recettes sur www.florisens.com

CRISTAUX D'HUILES ESSENTIELLES GINGEMBRE



- L'alliance entre la gastronomie et l'aromathérapie passionne les consommateurs. Ce produit totalement innovant personnalise vos préparations de céréales (riz...), légumineuses, plats de légumes sautés, sauces de viandes rouges et blanches, poissons, cuisine exotique, tartes et confitures en utilisant les huiles essentielles aussi facilement que n'importe quel autre condiment.

Poudre d'agave tequilana, huile essentielle de gingembre* (Zingiber officinalis, rhizome), poudre de gingembre* *produit issu de l'Agriculture biologique. Certifié par QUALITE-France SAS, FR-BIO-10, distribué par FLORISENS. A conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.*

INNOVANT !

A base d'agave bleu pour ses vertus prébiotiques.
Bienfaits des Huiles Essentielles.
Sans sel, sans sucre, 0% mat. Grasse.
Une demi calorie seulement par dose.



Verrines de saumon



Crevettes



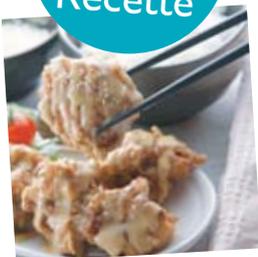
Viande



Tisane



Gâteau au chocolat



Porc au GINGEMBRE à la Japonaise

- **Pour 4 personnes :** Saupoudrer de Maïzena 4 côtelettes de porc, les faire dorer dans une poêle avec une cuillerée à soupe d'huile de sésame, ajouter un oignon émincé, et laisser cuire à feu doux.
Dans un bol, mélanger 4 cuillerées à soupe de sauce soja, avec une cuillerée à café de miel, une gousse d'ail hachée, une moitié de pomme râpée en morceaux et une pincée de poivre noir. Bien mélanger. Ajouter 3 cuillerées à soupe de saké, et 5 à 6 "versées" de Cristaux d'Huiles Essentielles Gingembre. Mélanger. Ajouter directement la sauce dans la poêle et laisser mijoter quelques minutes. Server avec du riz.

Important : Peut être utilisé pour apporter du goût dans un régime hyper protéiné (de type Dukan).

DÉCOUVREZ NOS
IDÉES RECETTES
CRISTAUX
AVEC VOTRE
SMARTPHONE



+ de recettes sur www.florisens.com

CRISTAUX D'HUILES ESSENTIELLES VERVEINE



INNOVANT !

A base d'agave bleu pour ses vertus prébiotiques.
Bienfaits des Huiles Essentielles.
Sans sel, sans sucre, 0% mat. Grasse.
Une demi calorie seulement par dose.

- L'alliance entre la gastronomie et l'aromathérapie passionne les consommateurs. Ce produit totalement innovant personnalise vos papillottes de poisson ou légumes, tisanes et thés, pâtisseries, salades de fruits en utilisant les huiles essentielles aussi facilement que n'importe quel autre condiment.

Poudre d'agave tequilana, huile essentielle de verveine exotique* (Litsea cubeba, feuilles), poudre de verveine*. *produit issu de l'Agriculture biologique. Certifié par QUALITE-France SAS, FR-BIO-10, distribué par FLORISENS. A conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.*



Taboulé



Thé
au miel



Glace



Muffins



Compote

idée
Recette



Tartare de saumon à la VERVEINE

- Découper 300g de saumon frais en dés et réserver au frais. Découper une tomate en petits dés et ajouter une échalote ciselé. Bien mélanger le tout et incorporer aux dés de saumon.
Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de vinaigre et 3 versées de Cristaux d'huiles essentielles Verveine, saler et poivrer. Bien mélanger. Présenter le tartare à l'aide d'un cercle. Accompagner d'une salade de roquette, vous pouvez y ajouter quelques gouttes de sauce soja.

Important : Peut être utilisé pour apporter du goût dans un régime hyper protéiné (de type Dukan).

DÉCOUVREZ NOS
IDÉES RECETTES
CRISTAUX
AVEC VOTRE
SMARTPHONE



GOURMET
FOOD & WINE
SELECTION



+ de recettes sur www.florisens.com

CRISTAUX D'HUILES ESSENTIELLES

MÉLANGE PROVENÇAL



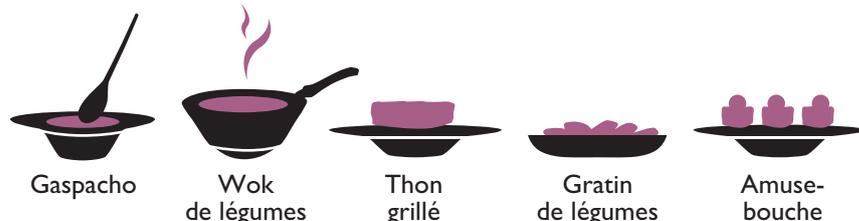
- L'alliance entre la gastronomie et l'aromathérapie passionne les consommateurs. Ce produit totalement innovant personnalise vos ratatouilles, légumineuses, potages, risottos, salades, sauces en utilisant les huiles essentielles aussi facilement que n'importe quel autre condiment.

Poudre d'agave tequilana, huiles essentielle de Fenouil*, Sarriette*, Clou de girofle*, Lavandin super*, Thym doux à linalol*, Laurier noble* (Foeniculum vulgare, Satureia montana, Eugenia cariophyllata, Lavandula hybrida Super, Thymus vulgaris thymoliferum, Laurus nobilis), poudre de Romarin*.*

**produit issu de l'Agriculture biologique. Certifié par QUALITE-France SAS, FR-BIO-10, distribué par FLORISENS. A conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.*

INNOVANT !

A base d'agave bleu pour ses vertus prébiotiques.
Bienfaits des Huiles Essentielles.
Sans sel, sans sucre, 0% mat. Grasse.
Une demi calorie seulement par dose.



Gaspacho

Wok de légumes

Thon grillé

Gratin de légumes

Amuse-bouche

idée
Recette



Poulet tomate à la PROVENÇALE

- Dans une poêle, faire dorer 2 cuisses de poulet de chaque côté dans un filet d'huile d'olive. Les disposer dans une assiette. Dans la même poêle, faire revenir 1 gousse d'ail hachée et 1 oignon émincé, dans un filet d'huile d'olive. Incorporer les cuisses de poulet. Ajouter 400g de tomates entières pelées, 2 verres de vin blanc et 1 verre d'eau. Faire cuire le tout à feu doux, pendant 20 min. En fin de cuisson, ajouter 4 à 5 versées de Cristaux d'Huiles Essentielles Mélange Provençal. Saler, poivrer. Servir aussitôt.

Important : Peut être utilisé pour apporter du goût dans un régime hyper protéiné (de type Dukan).

DÉCOUVREZ NOS
IDÉES RECETTES
CRISTAUX
AVEC VOTRE
SMARTPHONE



GOURMET
FOOD & WINE
SELECTION 2011

Grand Prix
Zukunft Winner
Trends
Innovations
& Tendances
SIAL

AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



+ de recettes sur www.florisens.com

CRISTAUX D'HUILES ESSENTIELLES

MÉLANGE THAÏ



INNOVANT !

A base d'agave bleu pour ses vertus prébiotiques.
Bienfaits des Huiles Essentielles.
Sans sel, sans sucre, 0% mat. Grasse.
Une demi calorie seulement par dose.

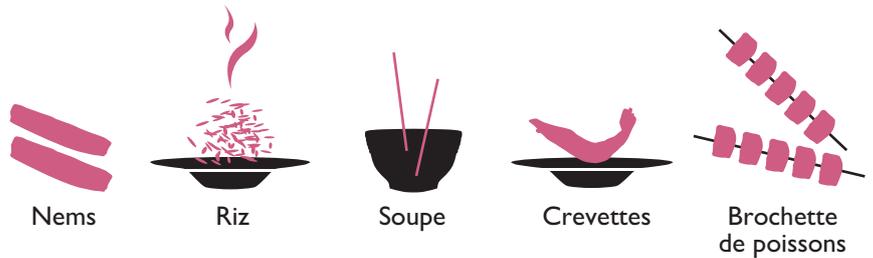
idée
Recette



- L'alliance entre la gastronomie et l'aromathérapie passionne les consommateurs. Ce produit totalement innovant personnalise vos pâtes, riz, poissons, soupes en utilisant les huiles essentielles aussi facilement que n'importe quel autre condiment.

Poudre d'agave tequilana, huiles essentielle de Basilic*, Citronnelle*, Poivre*, Gingembre*, Coriandre*, Cannelle* (Ocimum basilicum linaloliferum, Cymbopogon nardus, Piper nigrum, Zingiber officinalis, Coriandrum sativum, Cinnamomum zeylanicum), poudre de piment**

**produit issu de l'Agriculture biologique. Certifié par QUALITE-France SAS, FR-BIO-10, distribué par FLORISENS. A conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.*



Riz THAÏ

- Faire cuire 2 verres de riz Thaï dans une poêle avec un filet d'huile pendant environ 15 minutes. Puis faire cuire le riz à la vapeur pendant environ 10 minutes. Dans un grand saladier, mélanger 2 cuillères à café de curry avec 120 cl de lait de coco. Ajouter le riz et 3 à 4 versées de Cristaux d'Huiles Essentielles Mélange Thaï. Bien mélanger. Saler et laisser reposer environ 30 minutes. Servir Accompagné d'un poisson.

Important : Peut être utilisé pour apporter du goût dans un régime hyper protéiné (de type Dukan).

DÉCOUVREZ NOS
IDÉES RECETTES
CRISTAUX
AVEC VOTRE
SMARTPHONE



GOURMET
FOOD & WINE
SELECTION #2011

Grand Prix
Zukunft Winner
Trends
& Innovations
Tendances
SIAL

AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



+ de recettes sur www.florisens.com

CRISTAUX D'HUILES ESSENTIELLES

MÉLANGE ORIENTAL



- L'alliance entre la gastronomie et l'aromathérapie passionne les consommateurs. Ce produit totalement innovant personnalise vos couscous, tajines, viandes en sauce, plats mijotés, soupes, barbecues en utilisant les huiles essentielles aussi facilement que n'importe quel autre condiment.

Poudre d'agave tequilana, huiles essentielles de Cumin*, Coriandre*, Cannelle*, Poivre*, laurier* (Cuminum cyminum, Coriandrum sativum, Cinnamomum zeylanicum, Piper nigrum, Laurus nobilis), poudre de girofle*.*

**produit issu de l'Agriculture biologique. Certifié par QUALITE-France SAS, FR-BIO-10, distribué par FLORISENS. A conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.*

INNOVANT !

A base d'agave bleu pour ses vertus prébiotiques.
Bienfaits des Huiles Essentielles.
Sans sel, sans sucre, 0% mat. Grasse.
Une demi calorie seulement par dose.



Tajine



Couscous



Viande



Sauce



Barbecue

idée
Recette



COUSCOUS

- Porter 300ml d'eau à ébullition. Retirer l'eau et verser 250g de semoule à couscous. Couvrir et laisser reposer 5 à 8 min. Ajouter 30g de beurre et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Bien mélanger. Ajouter 25g de raisins secs, 300g de pois chiches, 1 peu de persil ciselé et 4 à 5 versées de Cristaux d'Huiles Essentielles Mélange Oriental. Bien mélanger. Verser le jus d'une demi orange pressée et 2 cuillères à soupe de jus de citron. Bien mélanger et servir. Accompagner d'une viande ou saucisse grillée.

Important : Peut être utilisé pour apporter du goût dans un régime hyper protéiné (de type Dukan).

DÉCOUVREZ NOS
IDÉES RECETTES
CRISTAUX
AVEC VOTRE
SMARTPHONE



GOURMET
FOOD & WINE
SELECTION 2011

Grand Prix
Zukunft Winner
Trends
& Innovations
& Tendances
SIAL

AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



+ de recettes sur www.florisens.com

CRISTAUX D'HUILES ESSENTIELLES SAUGE

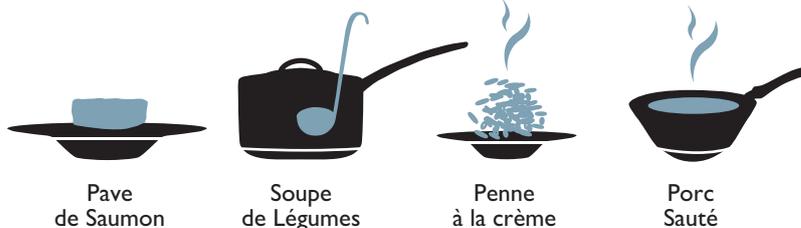


- L'alliance entre la gastronomie et l'aromathérapie passionne les consommateurs. Ce produit totalement innovant personnalise vos plats de viandes et légumes mitonnés, légumes secs, pâtes, rizottos, sauces, huiles et vinaigres aromatisés, tisanes en utilisant les huiles essentielles aussi facilement que n'importe quel autre condiment.

Poudre d'agave tequilana, huile essentielle de sauge sclarée* (Salvia sclarea, rameaux fleuris), poudre de sauge*. *produit issu de l'Agriculture biologique. Certifié par QUALITE-France SAS, FR-BIO-10, distribué par FLORISENS. A conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.*

INNOVANT !

A base d'agave bleu pour ses vertus prébiotiques.
Bienfaits des Huiles Essentielles.
Sans sel, sans sucre, 0% mat. Grasse.
Une demi calorie seulement par dose.



Farce de champignons à la SAUGE

- Dans un bol, préparer 250g de viande hachée. Saler, poivrer. Ajouter du persil haché et 2 à 3 versées de Cristaux d'Huiles Essentielles de Sauges. Bien mélanger. Nettoyer 8 à 10 gros champignons type shiitake ou de Paris. Les farcir (remplir le creux) du mélange de viande haché en les retournant et les disposer dans un plat. Faire cuire au four 4 à 5 min à 200° C. Ajouter un filet d'huile d'olive sur chaque champignon, saupoudrer de chapelure et d'ail haché. Les faire cuire de nouveau au four jusqu'à ce qu'ils deviennent bien dorés.

Important : Peut être utilisé pour apporter du goût dans un régime hyper protéiné (de type Dukan).

DÉCOUVREZ NOS
IDÉES RECETTES
CRISTAUX
AVEC VOTRE
SMARTPHONE



GOURMET
FOOD & WINE
SELECTION 2011

Grand Prix
Awards Winner
Trends
& Innovations
Tendances
SIAL

AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CRISTAUX D'HUILES ESSENTIELLES

RONDE DE THYMS



- L'alliance entre la gastronomie et l'aromathérapie passionne les consommateurs. Ce produit totalement innovant personnalise vos plats méditerranéens, légumes frais et secs, sauces, tartes salées et pizzas, desserts au chocolat en utilisant les huiles essentielles aussi facilement que n'importe quel autre condiment.

Poudre d'agave tequilana, huiles essentielles de thym à thymol* et de thym à linalol* (Thymus vulgaris thymoliferol, Thymus vulgaris linaloliferol, partie aérienne), poudre de thym*. *produit issu de l'Agriculture biologique. Certifié par QUALITE-France SAS, FR-BIO-10, distribué par FLORISENS. A conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.*

INNOVANT !

A base d'agave bleu pour ses vertus prébiotiques.
Bienfaits des Huiles Essentielles.
Sans sel, sans sucre, 0% mat. Grasse.
Une demi calorie seulement par dose.



Olives vertes
marinées



Salade
Melon Feta



Ratatouille



Barbecue



Tisane THYM miel

- Porter à ébullition 500ml d'eau. Verser l'eau bouillante dans une théière. Ajouter un jus de citron pressé et 3 cuillères à café de miel préalablement mélangé avec 1 versée de Cristaux d'Huiles Essentielles Ronde de Thym. Faire infuser la tisane de votre choix dans le mélange. Bien mélanger et déguster bien chaud.

Important : Peut être utilisé pour apporter du goût dans un régime hyper protéiné (de type Dukan).

DÉCOUVREZ NOS
IDÉES RECETTES
CRISTAUX
AVEC VOTRE
SMARTPHONE



GOURMET
FOOD & WINE
SELECTION 2011

Grand Prix
Award Winner
Trends
& Innovations
SIAL

AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



+ de recettes sur www.florisens.com