

MAISON
MÉDELYS
◆ ◆ ◆

SÉLECTION
**Assaisonnements
& Condiments**

OCTOBRE 2025



Retrouvez notre offre complète
sur pro.medelys.fr

SOMMAIRE

ASSAISONNEMENTS

HUILES	4 - 5
VINAIGRES	6 - 7
ÉPICES	8 - 9
PIMENTS	10
MÉLANGES D'ÉPICES	11 - 12
BAIES	13 - 14
POIVRES	15 - 16
FLEURS	17
SELS	18 - 19

CONDIMENTS

CORNICHONS & CÂPRES	20
MOUTARDES	21
SAUCES	22 - 23

CERTIFICATIONS



Ce catalogue ne contient aucun tarif.
Les prix sont disponibles sur **pro.medelys.fr** avec votre login.
Pour activer votre compte, vous pouvez contacter notre service client.

LIVRAISON À LA BONNE TEMPÉRATURE



Agrément sanitaire, méthode HACCP, Alim' confiance,
gestion des déchets, flotte de voitures 100% électrique...
Chaque geste compte.



pro.medelys.fr



+33(0)1 46 86 97 07
commandes@medelys.fr



Bâtiment F5C
MIN de RUNGIS
M 14 Chevilly-Larue



PARTENAIRE DE VOTRE CRÉATIVITÉ, SOURCEUR DE SAVEURS UNIQUES

Issus d'un sourcing rigoureux et de partenariats de confiance, chaque produit a été sélectionné avec soin pour accompagner les chefs dans leur quête d'excellence. Notre mission : vous offrir une palette de saveurs capable de transformer un plat en une véritable expérience et de lui donner une signature unique.

Chacun de nos produits est le fruit d'un travail passionné, provenant de producteurs locaux ou d'origines contrôlées, mettant le savoir-faire et la qualité au cœur de leur métier.

Chez Maison Médelys, notre expertise va bien au-delà de la sélection de produits. Nous croyons que le goût s'exprime pleinement grâce à l'innovation et à la créativité. C'est pourquoi nous avons imaginé des recettes exclusives pour mettre en valeur vos plats et stimuler votre créativité. Offrez à vos convives une expérience gustative inoubliable.



Sourceurs de saveurs, notre qualité repose sur un sourcing exigeant



Les produits de nos marques sont élaborés en étroite collaboration avec des producteurs-partenaires. Certaines de nos recettes sont exclusives.

La disponibilité des produits n'est pas garantie. Pour toute précision, notre service client est à votre disposition.





ESSENTIELS CHEF



004813

Huile de friture - 10L



Parfaite pour la friture, cette huile garantit une cuisson dorée et croustillante jusqu'à 180°C. Pour préserver les saveurs et obtenir une texture légère, immergez les aliments délicatement dès que l'huile atteint la température idéale.



HUILERIE GID

004847

Huile de friture Gidoleic haute performance - 10L



HBS

004543

Huile de tournesol - 10L



HBS

004547

Huile de tournesol - 5L



HBS

004544

Huile de tournesol - 1L



HUILERIE GID

004846

Huile Gidolive (olive & tournesol) - 1L



ESSENTIELS CHEF

004867

Huile olive vierge extra - 5L



ESSENTIELS CHEF

004866

Huile Olive vierge extra - 1L



MAS LES BOUVIERS

004815

Huile d'olive vierge extra Mas Les Bouviers- 75 cl



MEDELYS

004816

Huile d'olive vierge extra millésimé 2023 - 75cl



ESSENTIELS CHEF

004853

Huile de pépins de raisins - 1L

L'huile d'olive vierge extra IGP Sicilia de Primoli est élaborée à partir d'un assemblage unique des variétés Biancolilla, Cerasiola et Nocellara del Belice.

Elle présente une robe aux belles nuances, du vert intense au jaune doré. Son arôme fruité offre des notes distinctes de tomate et d'herbe fraîche. En bouche, elle dévoile un goût moyennement fruité, avec un équilibre parfait entre l'amertume et le piquant.

Cette huile vous garantit une expérience gustative authentique et raffinée.



PRIMOLI



390605

Huile d'olive vierge extra IGP de Sicile - 3l



CHAT. ESTOUBLON 004785

Huile d'olive bouteille - 50cl



CHAT. ESTOUBLON 004789

Huile d'olive picholine - 50cl



BARCA 005318

Huile d'olive fumée Barca - 50cl



MEDELYS 004825

Huile de noixette 50% vierge - 1l



HUILERIE BEAUJOLAISE 350199

Huile de noixette - 1l



TERGA 350472

Huile vierge de noix toastée - 50cl



MEDELYS 004818

Huile d'olive de Nyons AOP - 70cl



TERGA 350463

Huile de sésame toastée - 50cl



MEDELYS 350147

Huile vierge de coco - 50cl



CAVIAROLI 440095

Perles d'huile d'olive - 200g

ESSENTIELS CHEF 004690

Vinaigre balsamique de Modène - 5L



Le vinaigre balsamique de Modène IGP est un assemblage de vinaigre de vin et de moût de raisin cuit, vieilli entre 3 et 5 ans, et produit autour de la ville de Modène (Modena) en Emilie-Romagne.

C'est un condiment phare de la cuisine italienne et un grand classique de l'épicerie fine. Il existe plusieurs types de vinaigre balsamique.

Il est parfait pour préparer des vinaigrettes, des marinades, un carpaccio ou déglacer le jus d'escalope ou de foie gras.



ESSENTIELS CHEF 004697

Vinaigre de cidre de Normandie - 5L



ESSENTIELS CHEF 004666

Vinaigre de vin blanc à l'estragon - 1l



MEDELYS 004627

Vinaigre de vin blanc aromatisé à la noix - 50cl



ESSENTIELS CHEF 004669

Vinaigre de Reims vieilli 1 an en fûts de chêne - 1l



ESSENTIELS CHEF 004695

Vinaigre de vin rouge affiné 2 mois en fûts de chêne - 5L



MEDELYS 004630

Vinaigre de vin rouge veilli 12 mois en fûts de chêne - 50 cl



MEDELYS 004634

Vinaigre de vin rouge au jus d'échalote, aromatisé - 50cl



ESSENTIELS CHEF 004696

Vinaigre de Xérès - 5L



SOLERA 004744

Vinaigre de xérès AOP - 1l



STIMULA 004675

Vinaigre d'alcool blanc 8% - 1.5l

Élaboré artisanalement par double fermentation non pasteurisée, ce vinaigre d'exception préserve toutes les notes fraîches et acidulées du calamansi, agrume tropical entre pamplemousse, fruit de la passion et kumquat.

Idéal pour déglacages, marinades, ceviches, tartares, sauces, salades ou créations sucrées pour une touche exotique subtile. À conserver au frais et à secouer avant usage.



HUILERIE BEAUJOLAISE 350185

Vinaigre de Calamansi - 50cl



TERGA 350497

Condiment Bianco
à la fleur de sureau - 25cl



TERGA 350479

Vinaigre de Yuzu - 20cl



TERGA 350480

Vinaigre pulpe
concombre - 20cl



ESSENTIELS CHEF 004667

Vinaigre de vin rouge
aromatisé à la framboise - 1l



HUILERIE BEAUJOLAISE 350187

Vinaigre de mangue - 50cl



MEDELYS 004625

Vinaigre de vin blanc
aromatisé à la figue - 50cl



AL'OLIVIER 004893

Vinaigrette huile d'olive 16% &
balsamique 20ml x 256 pièces



MEDELYS 351082

Perles de vinaigre balsamique
de Modène - 90g



MEDELYS 351084

Perles au vinaigre balsamique
blanc et citron - 90g



SENS O CHEF 441170

Perles condiment balsamique
blanc et jus de Yuzu - 80g





MEDELYS

008405

Anis vert entier 1l - 320g



L'anis vert a une saveur poivrée et légèrement mentholée qui rappelle la réglisse. Les graines peuvent être ajoutées comme telles, concassées ou moulues.

L'anis vert s'utilise dans les plats salés (ragoûts, sauces, poissons, fromages frais) comme dans les desserts (confiseries, glaces). Il peut également être infusé en tisane, on lui reconnaît des vertus stimulantes pour l'estomac.



SARAVANE 350263

Anis étoilé - 30g



ESSENTIELS CHEF 008419

Cannelle moulue supérieure 1l - 500g



MEDELYS 008413

Cannelle entière 6cm - 200g



SARAVANE 350266

Cannelle de Ceylan en poudre - 65g



MEDELYS 351078

Cardamome noire entière - 70g



MEDELYS 008977

Cheveux du diable - 80g



MEDELYS 160948

Citrons noirs entiers - 19g



MEDELYS 351085

Combava feuille (kaffir) - 20g



ESSENTIELS CHEF 008425

Cumin moulu 1l - 400g



MEDELYS 350779

Fenugrec - 205g

Les fèves de Tonka sauvages Médelys sont récoltées manuellement à maturité et séchées naturellement.

Originaires du Brésil, ces graines du fruit du Teck présentent une couleur brune noirâtre, aux saveurs intéressantes révélant des parfums chauds et puissants qui évoquent des notes de coumarine, de noyau de pêche, d'amande, de vanille et de caramel, avec une pointe d'amertume.



MEDELYS

350777

Fèves de tonka - 190g



TERRE EXOTIQUE 350345

Feuilles de curry - 100g



MEDELYS 008446

Gingembre en poudre 1l - 450g



MEDELYS 351069

Graine de sésame prune
ume - 250g

MEDELYS 350343

Graines de sésame
au yuzu - 150g

MEDELYS 350342

Graines de sésame
grillée au wasabi - 150g

ESSENTIELS CHEF 008470

Paprika doux - 500g



MEDELYS 008933

Paprika doux fumé - 150g



SARAVANE 350265

Paprika en poudre
de Hongrie - 70g

MEDELYS 005209

Safran en filaments - 10g



MEDELYS 005219

Safran en poudre - 10g



ESSENTIELS CHEF

008476

Piment fort de Cayenne
en poudre 1l - 400g



Le piment de Cayenne a un parfum fruité, ajouté avec parcimonie son goût est puissant. Il embellit les aliments par sa couleur. Il agrmente notamment bien les sauces et les crustacés.



MEDELYS

350045

Piment d'Alep en flocons - 110g



MEDELYS

350774

Piment Chipotle poudre - 145g



MEDELYS

008613

Piment d'Espelette séchés en
cordes - 21 piments env



NAHIA

008611

Poudre de piment d'Espelette
AOP poudre - 250g



NAHIA

008620

Gelée de piment
d'Espelette - 100g



TERRE EXOTIQUE

350127

Pimenton fumé - 60g



MEDELYS

350044

Piment gochugaru - 120g



MEDELYS

351086

Piment Jalapeno vert - 80g



MEDELYS

008477

Piment langues
d'oiseaux - 200g



MEDELYS

350046

Piment d'Urfa en flocon - 110g

Le curry Medggie est un mélange original et parfumé qui allie la chaleur des épices indiennes à une fraîcheur aromatique inattendue. Sa singularité repose sur la présence de menthe douce et d'aneth, qui apportent une note herbacée et légère, contrastant avec la profondeur des épices. Ce curry est une recette exclusive de Maison Médelys.

Mélange polyvalent et frais qui sublime aussi bien viandes blanches que plats végétariens, en apportant des notes herbacées et citronnées. Il relève légumes, légumineuses, féculents et parfume sauces, marinades ou vinaigrettes.



RECETTE EXCLUSIVE

Médelys
ESPRIT DE QUALITÉ

MEDELYS

008881

Curry Medggie - 115g



SARAVANE

350251

Cinq épices chinois - 65g



MEDELYS

008418

Colombo moulu 1l - 550g



MEDELYS

008880

Curry à l'ancienne - 155g



MEDELYS

008886

Curry Breton - 110g



MEDELYS

008887

Curry Madras - 120g



ESSENTIELS CHEF

008429

Curry moulu 1l - 450g



MEDELYS

008889

Curry rouge - 110g



MEDELYS

008885

Curry Shichimi Togarashi - 100g



MEDELYS

350350

Garam massala 1l - 450g

RECETTE
EXCLUSIVEMédelys
ESPRIT DE QUALITÉ

MEDELYS

350043

Mélange M Paradis
330ml - 155g

Le Mélange M Paradis est une création exclusive de Maison Médelys, conçue pour un voyage des sens. Cette composition unique marie six épices de caractère : poivre noir, poivre long, poivre Sichuan, poivre cubèbe, réglisse et piment de Cayenne.

Le profil est complexe. Il présente des notes dominantes de réglisse anisée, complétées par une chaleur camphrée et un piquant distinctif apporté par le poivre cubèbe.

En bouche, l'expérience débute avec une attaque moyennement piquante, riche et texturée, dévoilant des notes boisées et herbacées.

La finale surprend par sa fraîcheur mentholée.



MEDELYS

351079

Mélange Chimichurri - 60g



MEDELYS

008973

Mélange d'épices
cajun à griller - 375g

SARAVANE

350259

Mélange Jamaican Jerk - 70g



SARAVANE

350256

Mélange pain d'épices - 65g



MEDELYS

008480

Quatre épices 1L - 450g



MEDELYS

008481

Raz el hanout - 400g



MEDELYS

008974

Mélange sate pet 1L - 700g



ESPIGOL

008691

Spigol 100 % naturel - 100g



MEDELYS

008926

Tandoori 330ml - 150g



MEDELYS

008929

Vadouvan 330ml - 100g



MEDELYS

350783

Mélange Zaatar - 130g



Cultivées au Népal, à l'état sauvage dans la chaîne du Mahabharat, les baies de Timur s'équilibrent entre le pamplemousse, les fleurs, les fruits exotiques et le camphre.

Au goût, les baies de Timur sont délicates, fleuries, fruitées et légèrement piquantes.



MEDELYS

350032

Baies de Timur entières - 90g



MEDELYS

008444

Baies de genévre - 100g



MEDELYS

009003

Baies de goji - 1kg



MEDELYS

350787

Baie Mac Khen - 60g



MEDELYS

008519

Baies roses - 1kg



MEDELYS

008408

Baies roses 1L - 250g



MEDELYS

350035

Baies roses entières - 90g



MEDELYS

350034

Baie Sil Timur entier - 130g



MEDELYS

350030

Baie de Szechuan rouge entier - 75g



MEDELYS

351068

Baies de Timur du Népal - 500g



MEDELYS

351053

Baie de verveine - 85g



RECETTE
EXCLUSIVEMédelys
ESPRIT DE QUALITÉ

MEDELYS

350042

Le M30 mélange 5
baies et poivres - 100g

Le mélange M30 est une création exclusive de Maison Médelys, elle a été pensée pour les chefs. Mélange de poivre de Sarawak, poivre voatsiperifery, poivre blanc de Penja, baie Timur et baie de la passion. Les notes sont épicées, fraîches et boisées.

Révélez toute la subtilité de ce mélange en l'utilisant à cru, au moulin ou légèrement concassé. Idéal en finition, il rehausse viandes, poissons délicats, légumes grillés, et même desserts fruités ou chocolatés.



MEDELYS

351017

Cinq Baies - 1Kg



MEDELYS

008400

Mélange cinq baies 1l - 400g



MEDELYS

351016

Cinq Baies - 330ml - 170g



MEDELYS

351076

Duo de framboise
et baies de timut - 110g

MEDELYS

350330

Epine vinette 330ml - 95g

L'incontournable des chefs.

Récolté de novembre à mars au Brésil et au Vietnam, notre Poivre Blanc Essentiels Chef est l'allié des professionnels. Son secret de fabrication réside dans le retrait méticuleux de sa péricarde après séchage, lui offrant une saveur moins piquante et moins intense que le poivre noir.

Avec son arôme léger et ses notes florales, il apporte une chaleur subtile, une acidité douce et une finesse aromatique exceptionnelle.

Idéal pour l'assaisonnement des sauces claires, des poissons délicats, des volailles et des fonds blancs.



ESSENTIELS CHEF

008506

Poivre blanc en grain - 1kg



ESSENTIELS CHEF

008504

Poivre noir concassé fin - 1kg



MEDELYS

351075

Poivre Cubèbe entier - 100g



ESSENTIELS CHEF

008502

Poivre noir entier - 1kg



MEDELYS

008937

Poivre rouge
de Kampot IGP - 160g

MEDELYS

008939

Poivre noir
de Kampot IGP - 170g

MEDELYS

008938

Poivre blanc
de Kampot IGP - 200g

MEDELYS

351002

Poivre noir
Lampong entier - 160g

MEDELYS

351012

Poivre long de Java
entier - 150g

MEDELYS

351007

Poivre blanc
Malabar entier - 200g

ESSENTIELS CHEF

008510

Poivre blanc moulu - 1kg



Le poivre Ashanti (Piperguineense) connu sous le nom de Ndongo Bela ou poivre des Gorilles est une variété exotique de poivre noir proche du poivre cubèbe (Piper Cubeba), qui pousse dans les forêts tropicales de la République Démocratique du Congo. Contrairement au piment cubèbe qui est gros et de forme sphérique, les baies de poivre Ashanti sont allongées, de formes elliptiques, petites, et lisses.

Le "poivre des Gorilles" s'utilise généralement dans les currys et autres plats indiens, mais peut également accompagner viandes et légumes.



MEDELYS

350381

Poivre des gorilles - 175g



ESSENTIELS CHEF

008500

Poivre noir moulu - 1kg



MEDELYS

350770

Poivre Phu Quoc - 330ml 170g



MEDELYS

351006

Trois poivres Penja entier - 160g



MEDELYS

350789

Poivre noir en grain
Rasavat - 150g



MEDELYS

351008

Poivre noir Tellicherry
entier - 160g



MEDELYS

350776

Poivre vert de Madagascar au
vinaigre (500g net égoutté) - 850g



ETS MOULIN

004582

Poivre vert de Madagascar
1/12 - 55g



MEDELYS

351014

Poivre voastiperifery
entier - 150g

L'hibiscus est une plante de la famille des Malvacées qui produit annuellement des fleurs typiques de couleur rose, orangée.

Ces fleurs peuvent être utilisées dans les court-bouillons de poissons, les confiseries ou pâtisseries. Elles servent également dans les infusions, pour préparer la spécialité sénégalaise Bissap (ou karkadet), ou pour toute autre infusion.

Il possède de nombreux bienfaits pour la santé, il est notamment recommandé pour lutter contre l'hypertension et le cholestérol.



MEDELYS

008903

Fleurs d'hibiscus - 1kg



MEDELYS

008921

Fleurs d'hibiscus - 130g



MEDELYS

350771

Fleurs d'hibiscus en sirop - 395g



MEDELYS

008922

Fleurs de lavandin - 100g



MEDELYS

008978

Fleurs de souci 1l - 30g



MEDELYS

350349

Pétales de rose 1l - 60g



MEDELYS

160960

Cocktail de fleurs séchées - 50g





MALDON

350425

Sel de Maldon à l'ail des ours
et ail rôti - 500g



Les flocons de sel de mer Maldon, à la forme pyramidale et à la texture croquante, sont récoltés à la main en Angleterre depuis 1882.

Aimé des Chefs cuisiniers du monde entier et prisé par tous les gourmets, Maldon est également **fournisseur officiel de la couronne d'Angleterre !**

Ces flocons de sel à l'ail des ours et à l'ail rôti viendront rehausser vos plats de **volaille, de pommes de terre ou encore sublimer un beurre à l'ail.**



MALDON

350426

Sel de maldon - 1,4kg



MALDON

350427

Sel de Maldon au piment
d'Alep - 500g



MALDON

350428

Sel de maldon fumé -125g



MEDELYS

008928

Sel rose de l'Himalaya
pot - 350g



TERRE EXOTIQUE

350134

Sel noir cristaux d'Hawai - 290g



TERRE EXOTIQUE

008375

Sel viking de Norvège - 225g



TERRE EXOTIQUE

350110

Sel fumé viking de Norvège
pot - 100g



TERRE EXOTIQUE

350094

Fleur de sel poivre
de Penja - 110g



EPICERIE FLO

360039

Sel de céleri - 115g



NAHIA

008621

Sel au piment
d'Espelette - 100g

Issu d'une entreprise familiale et artisanale, le sel NATURSEL est le reflet d'une fabrication authentique et d'un engagement envers le « Nature » par excellence. La Fleur de Sel de Guérande, d'un blanc neige éclatant et caractérisée par ses gros cristaux faciles à doser, est l'alliée indispensable des professionnels. Sa texture croustillante relève les saveurs des viandes rouges et des belles pièces de gibier.

Elle est le partenaire idéal du foie gras et de toute préparation que vous souhaitez finir avec précision juste avant le service, apportant une texture et un goût final qui marquent la différence. Choisissez l'authenticité et la qualité d'une production artisanale pour sublimer vos plats au quotidien.



LE NATURSEL	350405
Fleur de sel Guérande IGP - 1kg	



LE NATURSEL	350407
Fleur de sel de Guérande jute - 250g	



EPICERIE FLO	360009
Fleur de sel de Guérande - 80g	



LA BALEINE	004933
Sel gros de mer - 25kg	



LE NATURSEL	350400
Gros sel de Guérande naturel - 10kg	



LE NATURSEL	350401
Gros sel de Guérande - 5kg	



LA TABLEE	004932
Gros sel - 1kg	



LE NATURSEL	350403
Sel fin de Guérande - 500g	



SALINOR	004931
Sel fin raffiné séché - 25kg	



MEDELYS	350341
Moulin sel et 2 poivres - 270g	



DE NOTEKRAKER

005451

Câpres Alcaparron
(2kg net égoutté) - 3.8kg



Contrairement aux câpres traditionnelles, les câpres Alcaparrones De Notekraker (également appelées pommes de câpres ou fruits du câprier) offrent une texture charnue et croquante, ainsi qu'un profil aromatique remarquablement doux et équilibré. De couleur verte, elles sont présentées avec leurs tiges, ce qui garantit une apparence soignée et un calibre uniforme, essentiel pour le contrôle des portions. Cueillies à maturité, elles constituent une spécialité méditerranéenne capable d'enrichir vos apéritifs et vos plats d'une saveur unique.

Applications :
Elles sont idéales à servir sur un plateau de tapas avec charcuterie et olives. Utilisez-les entières comme garniture dans les cocktails (remplaçant une olive), les salades, ou les carpaccios de thon et de bœuf. Leur saveur est également parfaite pour être incorporée aux sauces, vinaigrettes, et plats méditerranéens.



REITZEL 008013

Cornichons au vinaigre calibre + 150 boîte 5/1 - 2,120kg net égoutté



REITZEL 008011

Cornichons calibre 80-119 boîte 5/1 - 2,120 kg net égoutté



REITZEL 008014

Cornichons extra fins 150 + 4/4 - 425g net égoutté



DOMAINE DES TERRES ROUGES 350509

Cornichons français au vinaigre - 185g net égoutté



MAISON MARC 008001

Cornichons Aigre Doux français - 310g net égoutté



REITZEL 008076

Câpres capucines boîte 4/4 - 475g net égoutté



REITZEL 008077

Câpres fines boîte 4/4 - 475g net égoutté



REITZEL 008081

Câpres surfines boîte 4/4 - net égoutté 475g



LA NICCHIA 004391

Câpres au sel calibre moyen - 500g



LA NICCHIA 004393

Feuilles de câpres à l'huile d'olive - 41g net égoutté - 100g

Fabrication française, en alsace.

Notre partenaire travaille exclusivement avec la coopérative agricole de Hochfelden (à 30min de l'usine) où sont stockées toutes les graines alsaciennes (brunes et jaunes) produites par leurs 34 agriculteurs (à ce jour).

La société existe depuis 1873, avec un savoir faire de plus de 150 ans, un circuit-court, une origine locale et alsacienne, et une sélection rigoureuse des fournisseurs, agriculteurs et de leurs matières premières.

Relevée et authentique, elle conviendra merveilleusement pour cuisiner des sauces à la moutarde ou badigeonner vos viandes à cuire au four.



ESSENTIELS CHEF

350536

Moutarde à l'ancienne- 1,1kg



ESSENTIELS CHEF

350535

Moutarde de Dijon - 1.1kg



POMMERY

004965

Moutarde de Meaux
Pommery - 2.5kg

POMMERY

004966

Moutarde de Meaux
pot grès - 500g

EDMOND FALLOT

350807

Moutarde de Beaunes
pot orsio - 310g

EDMOND FALLOT

350800

Moutarde verte à l'estragon - 210g



EDMOND FALLOT

350805

Moutarde au Cassis de Dijon - 205g



HEINZ

350306

Yellow mustard classic - 220ml



DOMAINE DES TERRES ROUGES

350522

Moutarde au piment
d'Espelette - 200g

DOMAINE DES TERRES ROUGES

350524

Moutarde à la truffe - 200g



MEODELYS

004716

Moutarde de noix - 200g



ANDRESY

000594

Moutarde forte de Dijon
- 80 pièces x 25g

MEODELYS

350380

Graines de moutarde brunes- 205g



LOUIS MARTIN

008055

Ketchup français bidon - 5l



Le Tomato Ketchup Louis Martin est élaboré selon les normes du ketchup original authentique.

Pendant la saison d'été, les tomates fraîches françaises sont sélectionnées et utilisées pour fabriquer la purée de tomates selon la technologie «hot break» qui permet de préserver toutes les pectines naturelles du fruit, ceci afin de ne pas rajouter d'épaississant et d'obtenir naturellement l'onctuosité, la brillance et la belle couleur d'un ketchup authentique.



LOUIS MARTIN

008056

Ketchup flacon souple - 1kg



ANDRESY

000592

Ketchup pot en verre 25g - 80 pièces



YUMGO

380609

Mayonnaise végétale sans œufs - 5l



AMORA

004958

Mayonnaise de Dijon - 4,7l



DOMAINE DES TERRES ROUGES

350540

Mayonnaise aux oeufs - 180g



DOMAINE DES TERRES ROUGES

350541

Mayonnaise à l'ail des ours - 180g



ANDRESY

000593

Mayonnaise 22g x 80 pièces



PHARE DU CAP BON

004118

Harissa boîte 4/4 - 760g



TABASCO

004908

Tabasco au piment rouge - 60ml



TABASCO

004909

Tabasco au piment vert - 60ml



MEDELYS

350549

Raifort doux pur - 200g



L'authenticité du goût.

La Maison Martin, fabrique française indépendante, est spécialisée dans les sauces et condiments à base de tomates locales et des meilleurs piments de France et d'ailleurs.

La Sauce Piment Français associe deux variétés cultivées en France : l'Habanero, au parfum fruité à la chaleur intense, et le Picaro, plus doux et équilibré.

Sans épices ni aromates ajoutés, cette recette révèle la pureté du piment et offre une expérience authentique. Avec 70 000 unités Scoville (6/12 de piquant), elle offre l'intensité idéale en cuisine... ou dans un shaker !

Polyvalente, elle s'accorde à tout : marinades, sauces, ragoûts, mayonnaises. Commencez par une petite quantité, goûtez et ajustez. Pensez à bien mélanger pour une répartition homogène des saveurs.



6/12

NOUVEAU!



MARTIN HOT SAUCE

001100

Sauce piquante
«Le piment Français» - 100g



7/12

NOUVEAU!



MARTIN HOT SAUCE

001102

Hot sauce sirocco au piment
fumé - 100g



8/12

NOUVEAU!



MARTIN HOT SAUCE

001103

Hot sauce Tonnerre pur cru
Habanero jaune - 100g



6/12

NOUVEAU!



MARTIN HOT SAUCE

001104

Hot sauce Blackbelette aux
algues et piments bretons - 100g



HEINZ

004922

Sauce piccalilli - 290g



HEINZ

004946

Sauce worcester - 150ml



SAFA

005974

Sauce gravelax à l'aneth - 190g



LIEBIG

008329

Bisque de homard
boîte 4/4 - 800g



POINTE DE PENMARC'H

530634

Sauce rouille aux oignons de
Bretagne - 50g



PANZANI

008004

Tomacoulis nature - 1l



AMORETERRA

390015

Sauce tomate au basilic - 190g



pro.medelys.fr



+33(0)1 46 86 97 07
commandes@medelys.fr



Bâtiment F5C
MIN de RUNCIS
M 14 Chevilly-Larue

MAISON
MÉDELYS

MAISON MÉDELYS

9-11 av. de Normandie, CP 50169
Bât F5C MIN Rungis, 94597 Rungis Cedex

  @maisonmedelys