



LA PIMENTERIE EST UNE ENTREPRISE QUÉBÉCOISE
SPÉCIALISÉE DANS LA CONFECTION DE PRODUITS
ÉPICÉS ORIGINAUX ET SAVOUREUX.

NOUS FAVORISONS L'ACHAT D'INGRÉDIENTS LOCAUX
ET BIOLOGIQUES EN FAISANT AFFAIRE DIRECTEMENT
AVEC DES PRODUCTEURS D'ICI.



SAUCES PIQUANTES

PRIX DE DÉTAIL :

PRIX DE REVENTE SUGGÉRÉ :

🔥 DISPONIBLE EN VERSION EXTRA FORTE :



VERTIGO 🔥



CODE CUP : 627843 652113

Une sauce verte d'inspiration mexicaine à base de piments Jalapeño et d'épices qui amène des notes fraîches de coriandre, de piments doux et de limes. Idéale pour accompagner les tacos, les nachos, le poisson, une pizza ou pour rehausser votre guacamole.



CHÊNE RÉACTION 🔥



CODE CUP : 627843 652137

Une sauce piquante à la fois simple et savoureuse, composée de piments fermentés, à laquelle on ajoute une touche de chêne ! Un piquant vif, mais qui laisse rapidement place à des notes boisées et de vanille. Une sauce de tous les jours qui saura plaire à tout le monde !



SPÉCIAL HOP



CODE CUP : 627843 652144

Une sauce fruitée avec un arôme vif d'agrumes et de mangues, doublée par une infusion de houblons aromatiques. Une sauce piquante rafraîchissante avec une légère finale houblonnée et végétale. Parfaite pour accompagner le poisson, les grillades, pour relever une salade ou même se faire un cocktail estival !



COLONEL 🔥



CODE CUP : 627843 652083

Une sauce avec une double attaque à base de graines de moutarde, de piments Scotch Bonnet, de bière Pale Ale et d'une touche de miel ! À la fois fraîche et puissante avec une belle longueur en bouche, elle est idéale pour remplacer la moutarde, accompagner les saucisses et grillades, rehausser une vinaigrette, un sandwich à la viande fumée ou un hamburger.



NEWTON 🔥



CODE CUP : 627843 652106

Un savant mélange entre la saveur et la fraîcheur des pommes du Québec, le piment Chipotle mexicain et notre sirop d'érable. Une sauce à la fois légèrement acidulée, sucrée et fumée. Idéale pour accompagner les grillades, le porc braisé, les fajitas, le chili, ainsi que le couscous et les mets gratinés.



CALYPSO 🌶️



CODE CUP : 628347 300203

Une sauce fruitée et généreuse faite à base d'ananas, de piments Aji lemon, de Scotch bonnet jaunes, de gingembre frais, de jus de lime et d'une herbe mystère. La Calypso est parfaite pour accompagner les tacos, les burgers, les salades, les grillades, le poulet, le porc, les poissons et fruits de mer. C'est un vrai rayon de soleil dans la bouche.



FUMISTERIE 🌶️



CODE CUP : 627843 65209

Une sauce noire riche en saveurs et en goût. Développée à base de piments Habanero chocolat, d'épices, de bière noire et d'un soupçon de café, cette sauce aux arômes torréfiés et fumés constitue un autre incontournable pour les amateurs de sauces fortes et de barbecues.



ROYAL BOURBON 🌶️



CODE CUP : 627843 652052

Une composition originale d'épices, de piments Habanero chocolat et d'une touche de Bourbon! Une sauce fusion, entre le Moyen-Orient et les Amériques, qui va à merveille avec la cuisine de notre terroir, les mijotés, les grillades, et même pour rehausser votre poutine ou Bloody Ceasar!



BOLLYWOOD 🌶️



CODE CUP : 627843 652069

Une sauce d'inspiration indienne au goût riche et puissant, adouci avec un soupçon de sirop d'érable. Elle va à merveille avec les plats asiatiques, les soupes, les grillades de poulet, les sautés, les riz ou simplement pour rehausser une mayonnaise ou une sauce. Aussi intense qu'un voyage en Inde!

🌶️ NOS SAUCES EXTRA FORTES



BOÎTES CADEAU TRIO DISPONIBLES



SAUCES SAISONNIÈRES LIMITÉES



COLD TURKEY

Une sauce à base de canneberges du Québec, de Jalapeño rouges et d'épices boréales. Une sauce acidulée et légèrement sucrée, pour les amoureux de ce petit fruit. Idéale pour accompagner la volaille, le gibier, les fromages ou simplement pour relever un sandwich.

CODE CUP : 627843 652076



LE TEMPS DES CERISES

Une sauce piquante aux cerises fermentées, saké et piments Habanero chocolat. Une sauce riche et complexe avec des notes boisées et aromatiques. Disponible uniquement pour un temps limité.

CODE CUP : 628347 300227



HISTOIRE DE PÊCHES

Une sauce piquante aux pêches de l'Ontario d'inspiration du sud des États-Unis, flambée au whiskey canadien. Fruitée, acidulée, elle est parfaite pour ton poulet frit! Disponible uniquement pour un temps limité.

CODE CUP : 628347 300234

PRIX DE DÉTAIL :
PRIX DE REVENTE SUGGÉRÉ :

PRIX DE DÉTAIL :
PRIX DE REVENTE SUGGÉRÉ :

PRIX DE DÉTAIL :
PRIX DE REVENTE SUGGÉRÉ :

SAUCES ÉDITION LIMITÉE



GRANDE RÉSERVE

Une sauce fermentée et vieillie en barrique de Bourbon durant 18 mois. La fermentation, puis le long vieillissement ont transmis à cette sauce un arôme riche, complexe et sophistiqué.

Avec des notes boisées, végétales, et même fumées, cette sauce plaira aux fins palais et aux collectionneurs.

CODE CUP : 628347 300050

PRIX DE DÉTAIL :
PRIX DE REVENTE SUGGÉRÉ :



LE FRUIT DÉFENDU

Une explosion de piments. Une sauce à édition limitée pour la sortie du film Chiliheads, disponible jusqu'à épuisement des stocks.

CODE CUP : 628347 300074

PRIX DE DÉTAIL :
PRIX DE REVENTE SUGGÉRÉ :



FORMICA FORTIS

Une sauce fruitée avec un arôme vif d'agrumes, de mangues et de fourmis! Vous n'avez jamais goûté à des fourmis ? C'est l'occasion de découvrir son goût délicat torréfié et acidulé. Une sauce qui saura plaire aux plus sceptiques.

Réveillez le tamanoir en vous !

CODE CUP : 627843 652120

PRIX DE DÉTAIL :
PRIX DE REVENTE SUGGÉRÉ :

SIROPS D'ÉRABLE ÉPICÉS

PRIX DE DÉTAIL :
PRIX DE REVENTE SUGGÉRÉ :



CHIPOTLE

Le Nord rencontre le Sud dans un mariage harmonieux où le sirop d'érable québécois prête sa robe sucrée à la saveur du chipotle mexicain.

Légèrement fumé et parfaitement épicé, ce sirop d'érable rehaussera tous vos plats.

À utiliser sans modération.

CODE CUP : 628347 300029



BHUT JOLOKIA

Le Québec rencontre l'Inde dans un mariage harmonieux où le sirop d'érable prête sa robe sucrée au piment bhut jolokia. Découvert dans la région d'Assam, ce piment, aussi connu sous le nom «piment fantôme» se révèle particulièrement puissant et floral. À utiliser sans modération.

CODE CUP : 628347 300036

SALSA

PRIX DE DÉTAIL :
PRIX DE REVENTE SUGGÉRÉ :



CHIPOTLE & HABANERO

Faites danser la salsa à vos papilles avec cette collabo de La Pimenterie et MTL Gringo.

Une salsa bien équilibrée entre le goût fumé du chipotle et la chaleur du habanero.

À consommer sans modération!

CODE CUP : 628347 300166



EXTREME

La salsa la plus forte que tu aies jamais mangée.

Assure-toi que tes ami.e.s aiment ça vraiment piquant

CODE CUP : 628347 300173

SAUCES BBQ

PRIX DE DÉTAIL :
PRIX DE REVENTE SUGGÉRÉ :

BARBACOA

Barbacoa vient de l'Arawak, la langue des Taïno, un peuple des Caraïbes. Il réfère originellement à une cuisson lente de la viande sous un feu.

Le mot a frayé son chemin vers le Mexique puis aux États-Unis via le Texas, où il s'est transformé pour devenir «Barbecue». Barbacoa est une sauce BBQ style Tex-Mex, sucrée, acidulée et légèrement épicée par un mélange aromatique de piments séchés mexicains. Une sauce grand public pour les grillades en tout genre!

CODE CUP : 628347300012



#ROCKETMAN

Une sauce barbecue de style coréenne aux arômes de gingembre, sésame et ail. Légèrement épicée par des flocons de piment coréen, le Gochu-garu, #Rocketman s'utilise en marinade ou comme condiment, son goût sucré et relevé accompagnera à merveille vos sautés, grillades, riz, sandwichs ainsi que votre porc effiloché. Une fois goûtée, difficile d'arrêter.

CODE CUP : 628347300050



UMAMI

Cette sauce barbecue style sichuanais aux parfums de cinq épices et de poivre de sichuan va rendre vos papilles complètement folles. Umami s'utilise en marinade ou comme condiment, son goût sucré et relevé accompagnera à merveille vos sautés, grillades, riz, sandwichs ainsi que votre porc effiloché.

CODE CUP : 628347300005



LE JERK

Originnaire des Caraïbes, le Jerk se veut un vrai mélange d'influences et de saveurs, à l'image de tous les peuples qui ont foulés cette région: autochtone, français, anglais, hollandais, africain, espagnol, portugais et indien. Il en résulte une sauce BBQ puissante, herbal et aromatique, où le piment Scotch Bonnet y joue un rôle dominant ! Une sauce pour les initiés du piquant. Accord idéal avec le poulet, les grillades de légumes, de poissons ou de crevettes.

CODE CUP : 628347300043





POUR COMMANDER

VISITEZ-NOUS

lapimenterie.com

[f /lapimenterie](https://www.facebook.com/lapimenterie)

[@pimenterie](https://www.instagram.com/pimenterie)