

**HACO**<sup>swiss</sup>

A HACO Foods Company



**AUTHENTIQUE. VARIÉ. RAFFINÉ.**



## Signature aromatique

Derrière les épices **MARA** se trouve Merschbrock-Wiese, centre de compétence du groupe HACO et spécialiste des épices sèches. Depuis près de 40 ans, l'entreprise se consacre à l'essentiel : sélectionner avec soin, transformer avec délicatesse et garantir une qualité irréprochable.

Les matières premières sont choisies avec exigence et responsabilité. La transformation répond aux standards les plus élevés. Certifiée bio et IFS, Merschbrock-Wiese s'engage également dans des projets Fairtrade. Le résultat? Des épices fiables, constantes et pensées pour les professionnels.

## Des alliées discrètes, mais essentielles

Les épices et les herbes ne sont pas une simple touche finale. Elles révèlent le goût des ingrédients, équilibrent les arômes et apportent couleur, parfum et profondeur. C'est ainsi que naissent des plats harmonieux, structurés et mémorables. Utilisées avec justesse, elles permettent aussi de réduire le sel sans compromis sur la saveur.

Depuis toujours, les épices sont appréciées non seulement pour leurs arômes, mais aussi pour leurs vertus naturelles. Riches en huiles essentielles et en composés aromatiques, elles façonnent le parfum et la profondeur des plats tout en contribuant à une sensation d'équilibre et de bien-être. **Discrètes, mais essentielles à l'expérience gustative.**

## Fiable, direct et pensé pour la pratique

MARA propose un assortiment de base structuré d'épices sèches, avec un rapport qualité-prix particulièrement attractif. La gamme est conçue pour répondre aux exigences du quotidien en restauration – fonctionnelle, efficace et sans superflu.

### Ce qui caractérise MARA:

- une qualité constante et éprouvée
- des coupes et formats parfaitement adaptés à la cuisine professionnelle
- une disponibilité sûre
- une qualité qui fait ses preuves au quotidien

## Pensé dans les moindres détails

L'emballage **MARA** a lui aussi été conçu pour le quotidien en cuisine. Les contenants sont parfaitement adaptés aux besoins de la restauration, tant par leur format que par leur prise en main et un étiquetage clair.

**Le récipient transparent avec protection UV permet d'identifier immédiatement le contenu tout en préservant arômes et qualité.**

Une garantie d'inviolabilité assure la sécurité, et le double système de saupoudrage permet un dosage précis ou un assaisonnement rapide – selon le rythme au poste de cuisson.

# Épices classiques

Les épices classiques constituent le fondement aromatique de la cuisine. Elles structurent les plats, leur donnent une direction et affinent les nuances – pour un équilibre harmonieux, du salé au sucré.

## Gousses de vanille

N° d'article: 880265  
Unité de vente: 115 g  
Ingrédients: Gousses de vanille



## Cannelle moulue

N° d'article: 880264  
Unité de vente: 330 g  
Ingrédients: Cannelle moulue



## Bâtons de cannelle

N° d'article: 880263  
Unité de vente: 250 g  
Ingrédients: Bâtons de cannelle



## Chili flocons à graines

N° d'article: 880266  
Unité de vente: 300 g  
Ingrédients: Chili flocons à graines



## Paprika fort

N° d'article: 880268  
Unité de vente: 380 g  
Ingrédients: Paprika fort



## Ail granulé

N° d'article: 880247  
Unité de vente: 550 g  
Ingrédients: Ail granulé



## Noix de muscade moulue

N° d'article: 880246  
Unité de vente: 400 g  
Ingrédients: Noix de muscade moulue



## Poudre d'oignon

N° d'article: 880286  
Unité de vente: 400 g  
Ingrédients: Oignons



## Paprika doux

N° d'article: 880250  
Unité de vente: 380 g  
Ingrédients: Paprika doux moulu



## Curry & épices exotiques

Le curry et le curcuma d'Inde, ainsi que le safran d'Iran, évoquent chaleur, couleur et profondeur. Du plus doux au plus intense, ils marquent les plats par la richesse de leurs arômes et une signature exotique subtile.

### Curry doux



N° d'article: 880243

Unité de vente: 350 g

Ingrédients: Épices (curcuma, coriandre, farine de MOUTARDE, chili, cumin, grains de CÉLERI, graines de fenugrec, fenouil, feuilles de laurier moulues), dextrose, sel.



### Curry fort



N° d'article: 880267

Unité de vente: 420 g

Ingrédients: Épices (curcuma, coriandre, FARINE DE MOUTARDE, poivre, paprika, graines de fenugrec, gingembre, piments rouges, carvi, cannelle, clou de girofle, noix de muscade), sel comestible (sel, antiagglomérants (ferrocyanure de sodium)).



### Curcuma



N° d'article: 880285

Unité de vente: 400 g

Ingrédients: Curcuma



### Safran moulu



N° d'article: 880251

Unité de vente: 25 g

Ingrédients: Safran moulu



## Poivre

Le poivre noir se distingue par son caractère intense et aromatique, avec une chaleur bien présente. Le poivre blanc est plus fin et plus discret. Entiers ou moulus, ils apportent structure et une note de piquant nette aux plats.

### Poivre noir moulu



N° d'article: 880242

Unité de vente: 450 g

Ingrédients: Poivre noir moulu



### Poivre noir entier



N° d'article: 880241

Unité de vente: 420 g

Ingrédients: Poivre noir entier



### Poivre blanc moulu



N° d'article: 880240

Unité de vente: 390 g

Ingrédients: Poivre blanc moulu



### Poivre blanc entier



N° d'article: 880271

Unité de vente: 470 g

Ingrédients: Poivre blanc entier





# Herbes méditerranéennes

Les herbes du bassin méditerranéen incarnent fraîcheur et clarté. Avec subtilité, elles révèlent le goût des ingrédients, apportent légèreté et structure et signent les classiques de la cuisine du Sud.

## Herbes de Provence



N° d'article: 880260

Unité de vente: 145 g

Ingrédients: Romarin, marjolaine, origan, persil, basilic, lavande



## Sauge coupée



N° d'article: 880269

Unité de vente: 140 g

Ingrédients: Sauge



## Marjolaine frottée



N° d'article: 880270

Unité de vente: 80 g

Ingrédients: Marjolaine



## Thym coupé



N° d'article: 880261

Unité de vente: 140 g

Ingrédients: Thym



## Romarin coupé



N° d'article: 880262

Unité de vente: 230 g

Ingrédients: Rosmarin



## Feuilles de laurier



N° d'article: 880245

Unité de vente: 30 g

Ingrédients: Feuilles



## Origan frotté



N° d'article: 880244

Unité de vente: 110 g

Ingrédients: Origan



## Préparations d'épices

Les préparations d'épices MARA sont élaborées pour les grands classiques de la cuisine. Elles subliment aussi bien les viandes et les volailles que les pizzas, les pâtes et les plats au four, en associant des épices soigneusement sélectionnées pour créer des profils aromatiques harmonieux, savoureux et équilibrés.

### Prép. d'épices pour pizza



N° d'article: 880284

Unité de vente: 380 g

**Ingrédients:** Sel de table, paprika (granulé, moulu), oignon, tomate, ail, poireau, ciboulette, basilic, poivre noir, fenouil, piment, persil, origan.



### Prép. d'épices volaille



N° d'article: 880249

Unité de vente: 530 g

**Ingrédients:** 29% sel, poudre de paprika, romarin (coupé, moulu), dextrose, farine de MOUTARDE, ail granulé, oignons granulés, poivre noir concassé, thym haché, curcuma moulu, macis moulu, sauge moulue, chili en poudre, extrait d'épice, antiagglomérant dioxyde de silicium.



### Prép. d'épices viande



N° d'article: 880248

Unité de vente: 600 g

**Ingrédients:** Paprika en poudre, sel, graines de MOUTARDE (moulues, entières), oignons granulés, dextrose, poivre noir concassé, ail granulé, oignon en poudre, chili en poudre, herbes, arômes.





**AUTHENTIQUE.  
VARIÉ.  
RAFFINÉ.**



		Qualité - transparence										
		La recette contient ...	La recette est exempte de ...						Caractéristiques du produit			
		... Graisses/huiles végétales	... Exhausteurs de goût soumis à déclaration obligatoire	... Additifs colorants	... Conservateurs	... Antioxydants	... Ingrédients contenant du gluten	... Ingrédients contenant du lactose	... Ingrédients à potentiel allergène	Consistance	Forme alimentaire	Unité de vente
Art. No	Article	Ingrédients	Additifs			Allergènes + gluten/lactose						
880240	Mara Poivre blanc moulu		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Granulés/Poudre	Végan	390 g
880241	Mara Poivre noir entier		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Granulés/Poudre	Végan	420 g
880242	Mara Poivre noir moulu		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Granulés/Poudre	Végan	450 g
880243	Mara Curry doux		✓	✓	✓	✓	✓	✓		Granulés/Poudre		350 g
880244	Mara Origan frotté		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Granulés/Poudre	Végan	110 g
880245	Mara Feuilles de laurier		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Granulés/Poudre	Végan	30 g
880246	Mara Noix de muscade moulue		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Granulés/Poudre	Végan	400 g
880247	Mara Ail granulé		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Granulés/Poudre	Végan	550 g
880248	Mara Prép. d'épices viande		✓	✓	✓	✓	✓	✓		Granulés/Poudre	Végan	600 g
880249	Mara Prép. d'épices vollaile		✓	✓	✓	✓	✓	✓		Granulés/Poudre	Végan	530 g
880250	Mara Paprika doux		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Granulés/Poudre	Végan	380 g
880251	Mara Safran moulu		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Granulés/Poudre	Végan	25 g
880260	Mara Herbes de Provence		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Granulés/Poudre	Végan	145 g
880261	Mara Thym coupé		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Granulés/Poudre	Végan	140 g
880262	Mara Rosmarin coupé		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Granulés/Poudre	Végan	230 g
880263	Mara Bâtons de cannelle		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	en morceaux	Végan	250 g
880264	Mara Cannelle moulue		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Granulés/Poudre	Végan	330 g
880265	Mara Gousses de vanille		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	en morceaux	Végan	115 g
880266	Mara Chili flocons à graines		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Granulés/Poudre	Végan	300 g
880267	Mara Curry fort		✓	✓	✓	✓	✓	✓		Granulés/Poudre	Végan	420 g
880268	Mara Paprika fort		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Granulés/Poudre	Végan	380 g
880269	Mara Sauge coupée		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Granulés/Poudre	Végan	140 g
880270	Mara Marjolaine frotté		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Granulés/Poudre	Végan	80 g
880271	Mara Poivre blanc entier		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Granulés/Poudre	Végan	470 g
880284	Mara Prép. d'épices pour pizza		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Granulés/Poudre	Végan	380 g
880285	Mara Curcuma		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Granulés/Poudre	Végan	400 g
880286	Mara Poudre d'oignon		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Granulés/Poudre	Végan	400 g

✓ = L'allergène n'est pas présent dans le produit en tant qu'ingrédient. Il se peut que des traces d'allergènes soient présentes. Pour plus de détails, veuillez consulter la fiche technique.

☞ = sans gluten ☞ = sans lactose

Les informations contenues dans le flyer HACO Foodservice sont données à titre indicatif. Comme les recettes HACO sont améliorées en permanence, il peut y avoir des différences avec les informations figurant sur le produit. Dans ce cas, ce sont les informations figurantes sur le produit qui font foi.





AUTHENTIQUE. VARIÉ. RAFFINÉ.



HACO AG  
Foodservice  
Boîte postale 96  
CH-3073 Gümligen

Tél. +41 31 950 11 11  
foodservice@haco.ch  
www.haco.ch

**HACO**<sup>swiss</sup>  
A HACO Foods Company