



Utilisée en quantité équivalente, elle complète à merveille le goût de: When used in equal quantities, it perfectly complements the flavors of:		S'harmonise parfaitement avec: Works well with:		OSEZ LORSQUE VOUS CUISENEZ: TRY IT WITH:													
				ENTRÉES Appetizers		PLATS DE RÉSISTANCES Main Courses							ACCOMPAGNEMENTS Side Dishes		DESSERTS Desserts		
				Potages et soupes Soups	Salades Salads	Agneau Lamb	BBQ	Boeuf Beef	Fruits de mer Seafood	Mets asiatiques Asian Dishes	Poisson Fish	Porc Pork	Volaille Poultry	Sauces et marinades Sauces and Marinades	Riz Rice	Chocolat Chocolate	Crèmes Custards
Jardin de tanacita Tansy Garden	Romarin Rosemary Sauge Sage Thuya Thuja	Légumineuses Legumes	✓		✓							✓	✓	✓			
Secret de catherinette The Dwarf Raspberry Secret	Fines herbes Fines herbes Jasmin Jasmine	Vanille Vanilla Cerise Cherry Noix Nuts	✓	✓				✓				✓			✓	✓	✓
Épice de thé du Labrador Labrador Tea Spice	Muscade Nutmeg Thuya Thuja Poivre noir Black Pepper Romarin Rosemary Laurier Bay Leaf Cumin Cumin Menthe Mint Marjolaine Marjoram	Agrumes Citrus Carotte Carrot	✓		✓	✓				✓		✓	✓	✓			
Vermicelles de valériana Valerian Threads	Galanga Galanga Romarin Rosemary Sauge Sage	Dérivés des produits laitiers Milk Product Derivatives			✓			✓	✓								
Racine de céleri sauvage Lovage Root	Laurier Bay Leaf Sel Salt	Céleri Celery Sirop d'érable Maple Syrup	✓	✓								✓	✓				
Pétales de roses Cabbage Rose Petals	Basilic Basil Verveine Verbena	Agrumes Citrus Lait de coco Coconut Milk					✓			✓		✓			✓		✓
Bouquets d'armoise Mystique of Mugwort	Cumin Cumin Thym Thyme Nigelle Black Cumin Romarin Rosemary Sauge Sage Cardamome Cardamom Galanga Galanga Laurier Bay Leaf Thuya Thuja	Pain maison Homemade Bread	✓		✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Graines de myrica Sweet Gale Seeds	Poivre Pepper Laurier Bay Leaf Thym Thyme Carvi Caraway	Agrumes Citrus Pomme Apple Poire Pear Framboise Raspberry Bière Beer Tomate Tomato			✓	✓				✓		✓					
Brisures de toque Burdock Root Pieces	Sarrasin Buckwheat	Poivron vert Green pepper Citrouille Pumpkin Brocoli Broccoli Choux fleurs Cauliflower Sucre caramélisé Caramelized Sugar Cacao Cocoa	✓	✓											✓		✓
Poivre des dunes Peppery Green Alder	Poivre noir Black Pepper Poivre rose Pink Pepper	Agrumes Citrus	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Nard des pinèdes Pine Forest Spikenard	Cardamome Cardamom Galanga Galanga Laurier Bay Leaf Cannelle Cinnamon Clou de girofle Clove Poivre noir Black Pepper	Amande Almond Cerise Cherry Chocolat Chocolate Fromage Cheese	✓		✓	✓						✓	✓	✓	✓	✓	✓
Délicatesse de gadèle sauvage The Subtlety of Wild Currant Wonder	Poudre d'oignon Onion Powder	Épinard Spinach Asperge Asparagus Jus de citron Lemon Juice Champignon Mushroom Brocoli Broccoli Chou fleur Cauliflower Tomate Tomato	✓	✓						✓	✓						
Poudre de thé des bois Powdered Wintergreen	Sucre Sugar	Noix Nuts	✓		✓							✓			✓	✓	✓
Fleur à miel Honey Flowers	Sucre Sugar	Noix Nuts Chocolat Chocolate Noix de coco Coconut Produits de l'érable Maple Products													✓	✓	✓

Concoctez votre mélange d'épices pour BBQ : Quantités égales d'Épices de thé du Labrador, de Graines de myrica et de Poivre des dunes. Make your own BBQ spice mix with equal portions of Labrador Tea Spice, Sweet Gales Seeds, and Peppery Green Alder.