

## **Baume des Anges, le goût et le parfum des meilleures plantes fraîches**

Baume des Anges est intégrée depuis la sélection végétale jusqu'au flaconnage.

### **Des paysans experts**

Nous sélectionnons les plus belles variétés pour leurs qualités organoleptiques, les terroirs de Provence appropriés et les techniques agricoles qui permettent aux plantes d'exprimer le meilleur d'elles-mêmes, indépendamment des rendements.

### **Un procédé d'extraction unique**

Nous n'utilisons que de l'eau pour extraire à très basse température les essences des plantes ultra-fraîches, sans oxydation, ni hydrolyse, selon un procédé breveté qui préserve les molécules fragiles et écarte les amertumes.

### **Des partenaires prestigieux**

Nous travaillons depuis 2009 avec les plus grands parfumeurs créateurs et depuis 2010 avec des chefs étoilés .

### **De nombreuses applications**

Nos essences naturelles sont utilisées en cuisine et en pâtisserie, mais aussi pour les glaces et les sorbets, la confiserie, le chocolat et les cocktails, alcoolisés ou non.

### **Des essences très concentrées**

Il faut 50 kg de basilic frais pour obtenir un flacon de 5 ml d'essence pure, très riche en notes florales. Selon les usages, la plante et l'intensité recherchée, 1 à 5 gouttes suffisent pour aromatiser un kg de préparation.

### **Approche économique**

Considérant qu'il y a 40 à 45 gouttes par millilitre d'essence et qu'une recette moyenne requiert 2 ou 3 gouttes par kg, le coût matière est comparable au frais avec une économie de main d'œuvre pour une qualité supérieure.