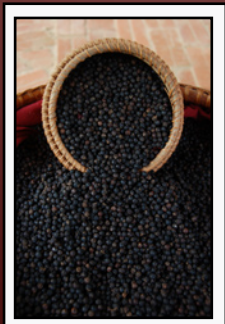


Le Noir



Le poivre noir de Kampot développe des arômes forts et délicats. Son goût très intense et doux à la fois révèle des notes fleuries d'eucalyptus et menthe fraîche.

A Kampot, les producteurs récoltent les grains lorsqu'ils commencent à mûrir et leur couleur tourne au jaune sur la liane. Les grains sont alors séchés au soleil avant d'être triés et nettoyés.

Le poivre noir Kadodé est trié à la main afin d'enlever les grains indésirables. En moyenne, une personne trie 10 Kg de poivre noir par jour et enlève 20% des grains dans ce processus.

Les conseils du chef

Le poivre noir de Kampot est parfait pour les viandes rouges et poissons.

Essayez le *medaillon de porc au poivre et sauce soja-caramel.*



Origin



FarmLink travaille chaque jours avec les fermiers.

Nos produits sont achetés directement a la ferme.

Le Rouge



Le poivre rouge de Kampot développe de puissants aromes fruités. Son goût complète celui épicé et mûr du poivre noir avec des notes sucrées de fruits des bois.

A Kampot, les producteurs récoltent les grains lorsqu'ils arrivent à maturité et leur couleur devient rouge sur la liane. Les grains sont alors séchés au soleil avant d'être triés et nettoyés.

Le poivre rouge est une épice extrêmement rare. Le processus de sélection au moment de la récolte impose aux fermiers de séparer les grains de la fleur un à un avant de les sécher. Le séchage doit être rapide et contrôlé avec beaucoup d'attention afin de préserver la teinte rouge des grains.

Les conseils du chef

Le poivre rouge de Kampot ajoute des notes fruitées aux viandes fortes.

Essayez le *Magret de canard grillé, sauce au poivre rouge*



Quality



Les fermiers suivent des guides de qualité très strictes pour produire et traiter le poivre

Chaque sac de poivre est inspecté

Le Blanc



Le poivre blanc de Kampot développe un bouquet puissant et des arômes délicats. Son goût épicé intense cache des notes d'herbe fraîche et de citron vert.

A Kampot, les producteurs récoltent les grains lorsqu'ils arrivent à maturité et leur couleur devient rouge sur la liane. Les grains sont immergés dans de l'eau pendant quelques jours afin de dissoudre le péricarpe. Les grains blancs sont alors séchés au soleil.

Ce poivre blanc ne doit pas être confondu avec le poivre blanc obtenu à partir du poivre noir séché. Ses arômes sont bien plus délicats et son bouquet plus intense. Le processus de conditionnement du poivre blanc est une tâche longue et délicate qui demande une attention de tous les instants.

Les conseils du chef

Le poivre blanc de Kampot est l'épice idéale pour les plats de fruits de mer.

Essayez les *Coquilles Saint-Jacques au fumet safrané*



Traceability



Les sacs sont marqués à la ferme avec un code de traçabilité

Ce code permet à chaque producteur de maintenir les plus hauts standards de qualité

Cent ans d'histoire

C'est à la fin du 19^{ème} siècle que la région de Kampot connut une véritable «fièvre du poivre». Si le Chinois Tchéou Ta Kouan fait allusion au poivre du Cambodge dès le 13^{ème} siècle, la culture intensive du poivre remonte au début de la guerre d'Aceh en Indonésie (1873-1908).



En 1873-1874, le sultan d'Aceh fait brûler ses poivrières pour ne pas laisser tomber cette richesse aux mains de ses ennemis hollandais et une partie de la production se déplace au Cambodge, dans la région de Kampot.

Le parfum unique du Poivre de Kampot ainsi que son fort goût épicé en font au 20^{ème} siècle un des meilleurs poivres du monde, régnant en roi des épices dans les cuisines des plus grands chefs français.

Lorsque la guerre civile éclata au Cambodge dans les années 1970, la province de Kampot comptait encore 1 millions de tuteurs. Malheureusement, la mainmise de l'armée Khmer Rouge sur la région jusqu'au milieu des années 1990 impacta considérablement la production et le poivre de Kampot disparut du marché mondial.

Indication Géographique

Le poivre de Kampot sera le premier produit cambodgien à bénéficier de la protection d'indication géographique.

Les Produits Kadodé

Qualité

Kadodé distribue uniquement le meilleur poivre. La densité moyenne du poivre noir est de 580g/l. Le taux d'humidité est contrôlé et maintenu à 12%. Le poivre noir de Kampot Kambudja obéit au standard IPC BP1.

Packaging

Le packaging standard est un sac de Nylon/PE sous vide afin de préserver pour le maximum de temps la qualité du poivre. Kadodé peut vous fournir le packaging de votre choix. Emballer votre poivre au Cambodge peut être très économique.

Garantie d'origine

Les produits de qualité sont souvent victimes de contrefaçons. En travaillant chaque jour avec les producteurs, FarmLink peut garantir l'origine de son poivre.

Traçabilité

Trouvez quel fermier a produit votre poivre sur <http://www.farmlink-cambodia.com/traceability.html>.

Contactez FarmLink

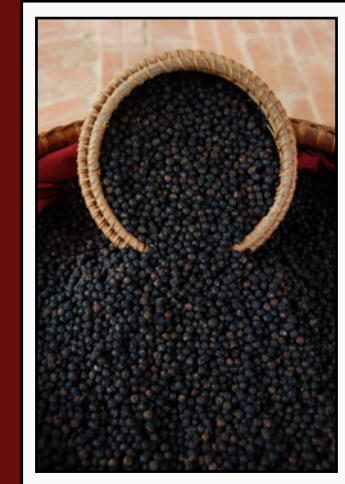
FarmLink Ltd.
Somrong Village, Chumkriel Commune,
Kampot District, Kampot Province
P.O 0728
Cambodia
(+855)12-365-321, (+855)12-513-024
contact@farmlink-cambodia.com
www.farmlink-cambodia.com



Poivre de Kampot

EVEILLEZ VOS SENS

Le Noir



Le Rouge



Le Blanc



Kadodé vous apporte des plantations de poivre des confins du Cambodge ces grains de poivre soigneusement triés.

Redécouvrez le roi des épices à travers les arômes exceptionnels du poivre de Kampot.

Kadodé

Produits de terroir de qualité