



G R A N D
— S^T —
B E R N A R D

Rostal Herbes Aromatiques Grand St-Bernard SA a été créée en 1995. Elle est située en Valais en Suisse et est active dans la fabrication et la vente de produits à base d'herbes aromatiques, principalement bio.

À ce moment-là, elle rachète et commence à produire et à vendre 12 recettes de mélanges d'épices et d'herbes aromatiques développées dans les années 70.

Chaque mélange d'assaisonnement correspond à un type de nourriture : p. ex. mélange pour salade, mélange pour viande de bœuf, mélange pour raclette, et bien d'autres.

Au fil des années, la société se diversifie et lance une gamme de 6 tisanes biologiques ainsi que 2 alcools à base de génépi.





EPICES VIANDES

Découvrez nos délicieux mélanges pour assaisonner vos préparations culinaires.

Recettes artisanales et historiques développées dans les années 70 en Valais.

Nos assaisonnements délicatement parfumés accompagneront parfaitement vos préparations culinaires!





EPICES FROMAGE & BOUQUET

Découvrez nos délicieux mélanges pour assaisonner vos préparations culinaires.

Recettes artisanales et historiques développées dans les années 70 en Valais.

Nos assaisonnements délicatement parfumés accompagneront parfaitement vos préparations culinaires!



POIVRE ET SEL

Les classiques, la base
de tous les plats





INFUSION PERLES DES ALPES

Au cœur des Alpes suisses croissent des plantes aux vertus ancestralement reconnues.

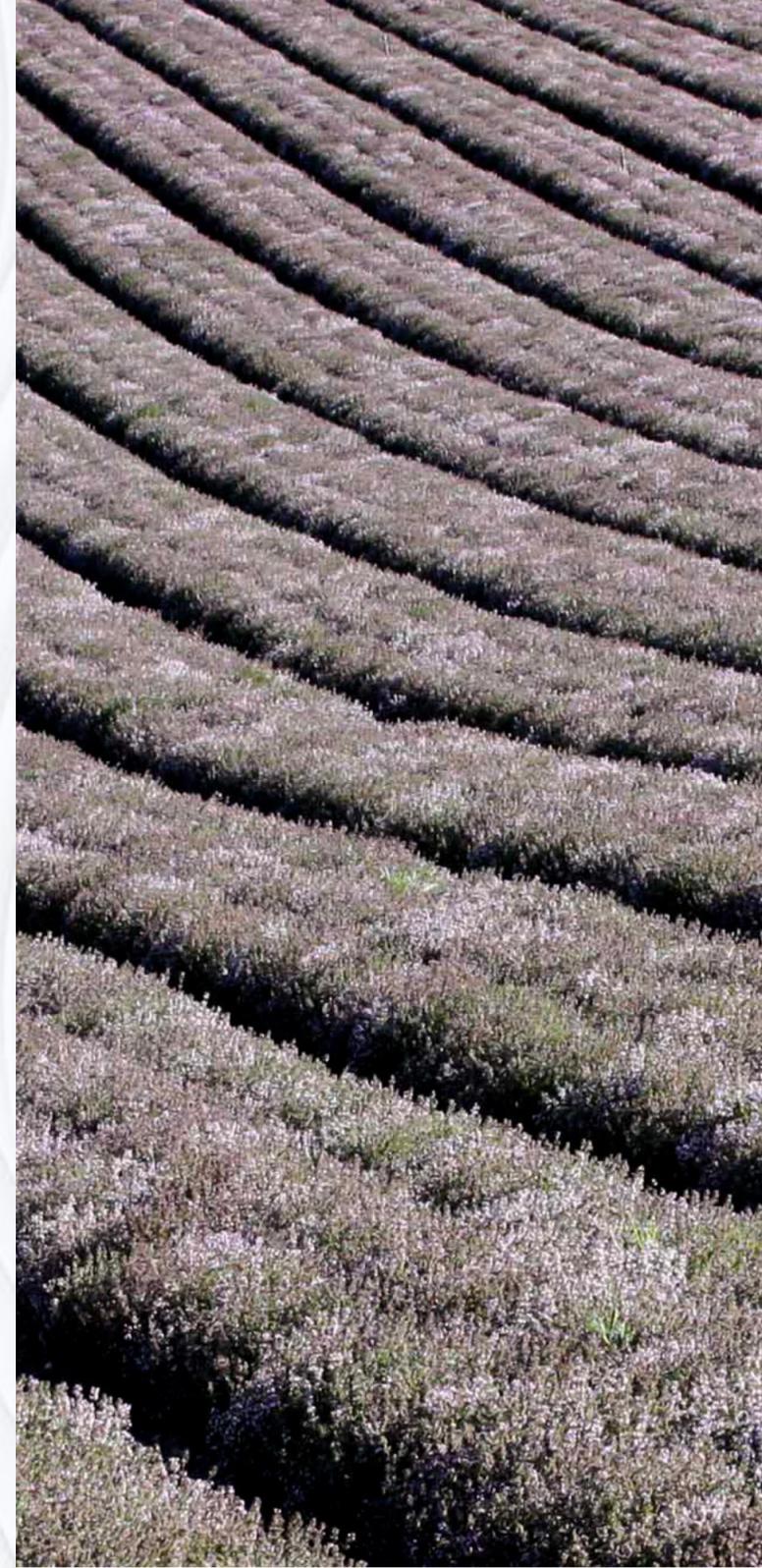
Rigoureusement sélectionnées et associées dans nos infusions, ces herbes et plantes alpines aux saveurs délicates apportent un sentiment de plénitude.



INFUSION PERLES DES ALPES

Au cœur des Alpes suisses croissent des plantes aux vertus ancestralement reconnues.

Rigoureusement sélectionnées et associées dans nos infusions, ces herbes et plantes alpines aux saveurs délicates apportent un sentiment de plénitude.



FLEURS COMESTIBLES

La cuisine des fleurs et des herbes, c'est la nouvelle sensation culinaire du moment.

Récoltées dans les Alpes Suisses, avec passion et respect des traditions, ces fleurs bio aux teintes orangées et bleutées feront merveille sur les assiettes des gastronomes passionnés.





NOIX DE CAJOU AUX HERBES

Place à l'imagination et aux assemblages de saveurs !
Deux entreprises suisses associent leurs savoir-faire et proposent la nouvelle pépite de « l'apéro ».

Un mariage croquant et délicat entre les sociétés Nobs et Grand St-Bernard donnant naissance à une noix enrobée d'herbes aromatiques.





GENEPI

La Station fédérale de recherches en production végétale de Changins, par son Centre des Fougères à Conthey a réalisé dès 1989 la domestication du génépi blanc. Ce travail complexe a nécessité huit ans d'essais variétaux et culturaux. Il a été mené à terme dans la région de Liddes.

Le but, relève une publication de Changins, était de produire, de façon biologique et dans un délai raisonnable, suffisamment de plantes sèches et de bonne qualité aromatique en zone de montagne, entre 1000 et 1600 mètres d'altitude. Et ce fut là l'une des grandes difficultés de l'opération, réussir une culture bio à basse altitude avec une plante de haute altitude.





GRAND
— ST —
BERNARD

LOUIS MORAND & CIE SA
RUE DE PLAISANCE 2 · 1920 MARTIGNY · SUISSE T
+41 27 722 20 36 · WWW.ROSTAL.CH