



Georges Colin épice les fêtes de Noël !

Contact presse


Adelise Foucault
NOIIZY

✉ adelise@noiizy.com

☎ +33 7 67 49 93 46

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.

Georges Colin prépare des fêtes de fin d'année pimentées ! Grâce à une sélection premium d'épices, l'entreprise propose aux particuliers des coffrets de Noël inédits. Un cadeau original et adapté à tous les budgets qui change des traditionnels bouquets de fleurs et boîtes de chocolats. De quoi ravir les amoureux de la cuisine qui pourront sublimer leurs plats, les voyageurs en recherche d'expériences culinaires différentes et les curieux souhaitant découvrir de nouvelles saveurs.

Contact presseAdelise Foucault
NOIZY adelise@noiizy.com +33 7 67 49 93 46

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.

Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.

L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu. Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.

Une sélection premium d'épices

La collection d'épices Georges Colin comprend différents assemblages et spécialités adaptés à une utilisation particulière ou une thématique culinaire : viandes, poissons, volailles, légumes, desserts, et cuisine du monde. Chaque coffret contient 2 à 4 épices de petite contenance qui trouvent facilement leur place dans la cuisine.



Pour chaque produit, Georges Colin suggère, sur son site internet, des recettes et des conseils culinaires.

Contact presse

Adelise Foucault

NOIIZY

✉ adelise@noiizy.com

☎ +33 7 67 49 93 46

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.

Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.

L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu. Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.

Issus d'une sélection rigoureuse à travers le monde, les poivres, plantes aromatiques et autres condiments qui composent ces coffrets gourmands de Noël sont conditionnés dans des boîtes métalliques hermétiques. Ainsi, elles protègent les assaisonnements des agressions extérieures (humidité, oxygène, lumière, etc.) et garantissent la qualité des produits.

Afin de garantir un niveau de qualité élevé des produits tout au long de l'année, Colin entretient des relations étroites avec les producteurs dans le monde entier et une présence régulière sur les lieux de culture des matières premières. Quand cela est possible, la marque privilégie les approvisionnements locaux, voire même alsaciens ! Particulièrement riches en huiles essentielles grâce à leur sélection rigoureuse, les épices Georges Colin offrent des saveurs puissantes, pour des expériences gustatives exceptionnelles.

Contact presseAdelise Foucault
NOIIZY✉ adelise@noiizy.com

☎ +33 7 67 49 93 46

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.

Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.

L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu. Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.

Coffret 3 saveurs 3 couleurs à 25 €

Aussi agréables pour les yeux que pour le palais, ces épices relèveront la saveur et le visuel de vos recettes !

Contact presse

Adelise Foucault
NOIZY

✉ adelise@noiizy.com

☎ +33 7 67 49 93 46

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.

Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.

L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu. Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.



Passion Thaï :

Direction la Thaïlande avec cet assemblage idéal pour apporter une signature authentique à vos recettes exotiques !

Contact presse

Adelise Foucault
NOIZY

✉ adelise@noizy.com

☎ +33 7 67 49 93 46

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.



[Curry jaune fort :](#)

Ce curry épicé apportera une note piquante et une touche exotique aux recettes.

Contact presse

Adelise Foucault
NOIZY

✉ adelise@noiizy.com

☎ +33 7 67 49 93 46

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.



[Paprika de Murcia Bio :](#)

Aussi appelé « pimentón de Murcia », ce paprika bénéficie d'une AOP depuis 2008. Il est caractérisé par une belle couleur rouge profond et une saveur marquée. Parfait pour relever viandes et marinades.

Contact presse

Adelise Foucault
NOIZY

✉ adelise@noizy.com

☎ +33 7 67 49 93 46

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.



Contact presse

Adelise Foucault
NOIZY

✉ adelise@noizy.com

☎ +33 7 67 49 93 46

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.

Coffret Douceurs de Noël en Alsace 30 €

Les épices aiment aussi la douceur et apportent une signature unique à vos desserts.
Pimpez vos pâtisseries, crèmes, mousses ou tartes !

Contact presseAdelise Foucault
NOIZY adelise@noiizy.com +33 7 67 49 93 46

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.

Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.

L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu. Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.



Mélange pour Bredele :

En Alsace, il n'y a pas de Noël sans les fameux « bredele ». Chaque foyer garde jalousement sa recette, souvent transmise depuis des générations. Il s'agit d'un mélange de cannelle, sucre, anis, girofle, badiane, gingembre et d'extrait de vanille.

Contact presse

Adelise Foucault
NOIZY

✉ adelise@noizy.com

☎ +33 7 67 49 93 46

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news. Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles. L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu. Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.



[Mélange pour pain d'épices :](#)

Ce gâteau est indissociable des douceurs alsaciennes. Le mélange idéal pour retrouver le goût du vrai pain d'épices.

Contact presse

Adelise Foucault
NOIZY

✉ adelise@noiizy.com

☎ +33 7 67 49 93 46

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.



Cannelle Bio :

Originnaire de Madagascar, cette cannelle est aromatique, sucrée et parfumée. Sa saveur gourmande apportera sa note inimitable à des recettes sucrées ou même salées.



Contact presse

Adelise Foucault
NOIZY

✉ adelise@noizy.com

☎ +33 7 67 49 93 46

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.

Coffret Découverte “Carnet de voyages” à 35 €

Le tour du monde des saveurs dans un coffret regroupant un poivre du Brésil Bio exclusif et 3 assemblages d'épices signés Georges Colin.



[Poivre noir de Mocajuba Bio :](#)

Cultivé sur les rives du fleuve Tocantins en Amazonie, ce poivre noir apporte des saveurs

Contact presse

Adelise Foucault
NOIIZY

✉ adelise@noiizy.com

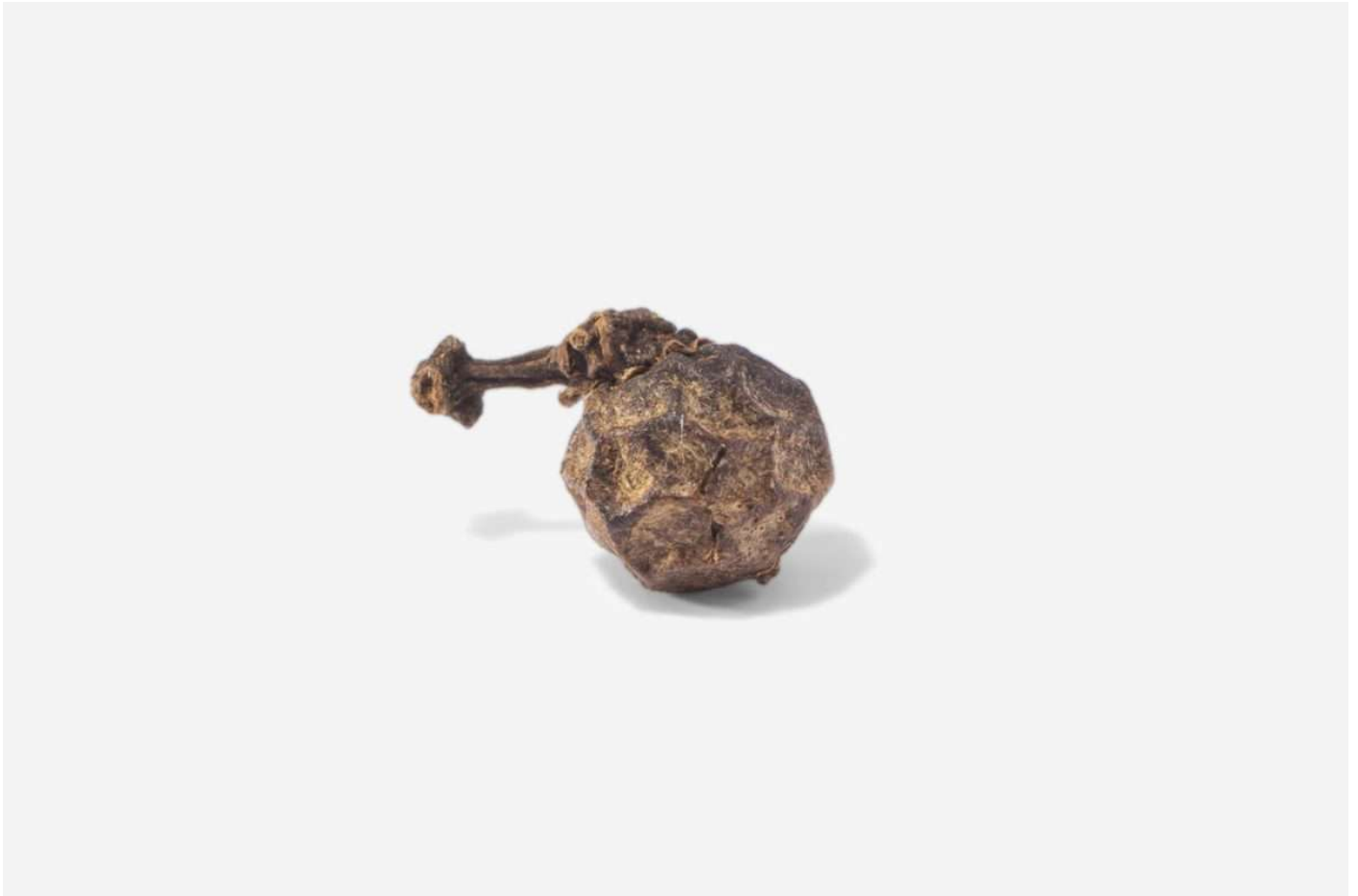
☎ +33 7 67 49 93 46

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.

Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.

L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu. Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.

musquées et un piquant affirmé. La production de ce poivre d'exception séché au soleil est exclusivement réservée à Georges Colin.



[Curry vert :](#)

Ce curry vert apportera une note piquante et fraîche et une touche exotique aux recettes.

Contact presse

Adelise Foucault
NOIZY

✉ adelise@noiizy.com

☎ +33 7 67 49 93 46



Mélange Zaatar :

En arabe, « zaatar » signifie « thym ». Ce mélange traditionnel est particulièrement apprécié au Liban et en Syrie. Idéal en enrobage d'une viande ou pour typer une salade fraîche.

Contact presse

Adelise Foucault
NOIZY

✉ adelise@noiizy.com

☎ +33 7 67 49 93 46



[Souvenir des îles :](#)

Un esprit Massala pour apporter tout naturellement une touche colorée et gustative aux recettes, avec ce qu'il faut de piment de Cayenne pour voyager !

Contact presse

Adelise Foucault
NOIZY

✉ adelise@noizy.com

☎ +33 7 67 49 93 46

**Contact presse**Adelise Foucault
NOIZY✉ adelise@noizy.com

☎ +33 7 67 49 93 46

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.

Coffret Epices d'exception à 55 €

Une sélection d'épices et aromates exceptionnels, sélectionnés pour l'intensité et la subtilité de leurs saveurs. Pour apporter une signature culinaire unique à vos plats.

Contact presse

Adelise Foucault
NOIZY

✉ adelise@noiizy.com

☎ +33 7 67 49 93 46

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.

Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.

L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu. Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.



Poivre rouge de Kampot :

Cultivé au Cambodge, le poivre rouge de Kampot est distingué par un label IGP. Il fait merveille sur des mets délicats, viandes, légumes, salade ou même desserts.

Contact presse

Adelise Foucault
NOIZY

✉ adelise@noizy.com

☎ +33 7 67 49 93 46

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.

Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.

L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu. Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.



[Piment Chipotle :](#)

Originaire du Mexique, le piment Chipotle apporte des notes fumées, ainsi que des saveurs sucrées de noix, noisettes et cacao le rendant très gourmand. Il est classé comme fort. Relève les viandes, poissons, sauces ou légumes.

Contact presse

Adelise Foucault
NOIIZY

✉ adelise@noiizy.com

☎ +33 7 67 49 93 46



[Gingembre note citronnée Bio :](#)

Puissant sans être piquant, ce gingembre, cultivé au Pérou, apporte naturellement des notes d'agrumes bien affirmées, ce qui lui donne une fraîcheur unique.

Contact presse

Adelise Foucault
NOIZY

✉ adelise@noizy.com

☎ +33 7 67 49 93 46



[Sel à la truffe :](#)

La truffe blanche apporte ses arômes uniques à vos assaisonnements. Excellent sur des pâtes avec un filet d'huile d'olive.

Contact presse

Adelise Foucault
NOIZY

✉ adelise@noizy.com

☎ +33 7 67 49 93 46

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.



Contact presse

Adelise Foucault
NOIZY

✉ adelise@noizy.com

☎ +33 7 67 49 93 46

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.

Coffret Découverte des poivres à 40 €

Un grand poivre blanc, un poivre noir exceptionnel et un moulin à épices made in France : le tour est joué pour faire plaisir à coup sûr !

Contact presse

Adelise Foucault
NOIIZY

✉ adelise@noiizy.com

☎ +33 7 67 49 93 46

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.

Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.

L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu. Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.



Poivre noir de Tellicherry :

Originaire d'Inde, le poivre noir de Tellicherry est très aromatique. Ce poivre séduit par ses notes fruitées et d'agrumes associées à une douceur boisée. Idéal avec du salé...et pour les desserts chocolatés !

Contact presse

Adelise Foucault
NOIZY

✉ adelise@noizy.com

☎ +33 7 67 49 93 46

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.

Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.

L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu. Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.



[Poivre blanc de Muntok :](#)

Originaire d'Indonésie, le poivre blanc de Muntok dégage des saveurs très musquées et camphrées. Il est parfait pour assaisonner des mets clairs qui ne nécessitent pas de marquants.

Contact presse

Adelise Foucault
NOIZY

✉ adelise@noizy.com

☎ +33 7 67 49 93 46

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.



Moulin à épices en bois, fabrication française :

Contact presse

Adelise Foucault
NOIZY

✉ adelise@noiizy.com

☎ +33 7 67 49 93 46

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.



Contact presse

Adelise Foucault
NOIZY

✉ adelise@noiizy.com

☎ +33 7 67 49 93 46

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.

À propos de la marque Georges Colin

Le magasin Georges Colin, situé 5 rue Gutenberg à Strasbourg, a ouvert ses portes en décembre 2020. Adossé à l'entreprise Colin (84M € de chiffre d'affaires en 2020, 300 collaborateurs), installée à Mittelhausen, et à son expertise de plus de 50 ans dans les épices et les matières premières végétales, le magasin Georges Colin propose des épices haut de gamme pour les particuliers. Désormais, comme les professionnels, ils peuvent profiter du savoir-faire du groupe en matière d'épices. Georges Colin propose une sélection de près de 200 épices et ingrédients très qualitatifs, avec des matières premières sourcées spécifiquement selon leurs origines, leur proximité et Bio pour certaines. En complément de son point de vente physique, Georges Colin propose une boutique en ligne : www.georgescolin.com.

Contact presse

Adelise Foucault
NOIZY

✉ adelise@noizy.com

☎ +33 7 67 49 93 46

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.

Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.

L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu. Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.