



- **TECHNICAL SHEET**
→ **CLOVE**

- **FICHE TECHNIQUE**
→ **CLOU DE GIROFLE**

Clove is used to treat acne problems, toothaches, allergies, arthritis, migraines, urinary tract infections, dandruff and other hair and scalp conditions. Clove also relieves muscle pain and rheumatism.

Le clou de girofle est utilisé pour soigner les problèmes d'acné, les maux de dents, les allergies, l'arthrite, les migraines, les infections urinaires, les pellicules et autres affections des cheveux et du cuir chevelu. Le clou de girofle soulage également les douleurs musculaires et les rhumatismes.

INGREDIENTS/INGREDIENTS

-Clove -Clou de girofle

PRESERVATION / CONSERVATION

Store at ambient temperature, in a dry place and protected from humidity. Close tightly after use.

USING ADVICE/CONSEIL D'UTILISATION

In modern cuisine, this spice is mainly used to flavor dishes, stews, cold meats and marinades. Several spice blends include cloves. It is also used in baking and infusion.

Dans la cuisine moderne, on utilise principalement cette épice pour parfumer des plats, des ragoûts, des charcuteries et des marinades. Plusieurs mélanges d'épices incluent le clou de girofle. On l'utilise également en pâtisserie et en infusion

A conserver à température ambiante, dans un endroit sec et à l'abri de l'humidité. Bien refermer après utilisation.

ORIGIN /ORIGINE

From the best plants from Cameroon, our products are 100% natural and bring a particular and unique to all yours dishes.

Issus des meilleurs plantes Camerounaises, nos produits sont 100% naturels et apportent un goût particulier et unique à tous vos plats et grillades.

- Conditionnement: Boîte de 200g et 50g

Produced in Cameroon by **TICH AGRO & PACKAGING INDUSTRY**

email: mamitie@ta-pi.com

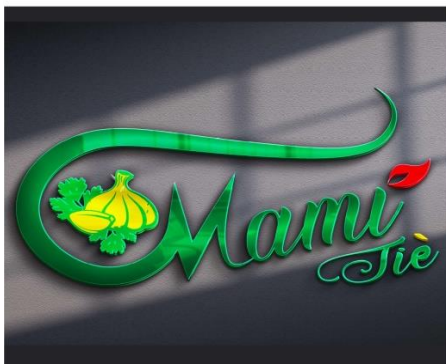
Web: www.ta-pi.com

Facebook: **Epices Mami TIÉ**

- Déclaration de fabrication:

→ **No chemical additives / Sans additifs chimiques**

→ **Preservative-free / Sans conservateur**



- **TECHNICAL SHEET**
→ **DRIED SHRIMP**

- **FICHE TECHNIQUE**
→ **CREVETTES**
SECHEES

Dried Shrimp are washed, smoked, dried and powdered freshwater prawns. They are used in many dishes, giving them a unique taste.

Les crevettes séchées sont des crevettes d'eau douce lavées, fumées et séchées et réduites en poudre. Elles sont utilisées dans de nombreux plats, leur conférant un goût unique.

INGREDIENTS/INGREDIENTS

-Dried shrimp -Crevettes séchées

PRESERVATION / CONSERVATION

Store at ambient temperature, in a dry place and protected from humidity. Close tightly after use.

USING ADVICE/CONSEIL D'UTILISATION

Can be used as a condiment in almost any cuisine, African, European, Asian, American...

Peut être utilisé comme condiments dans presque toutes les cuisines, Africaines, Européennes, Asiatiques, Américaines...

A conserver à température ambiante, dans un endroit sec et à l'abri de l'humidité. Bien refermer après utilisation.

ORIGIN /ORIGINE

From the best plants from Cameroon, our products are 100% natural and bring a particular and unique to all yours dishes.

Issus des meilleurs plantes Camerounaises, nos produits sont 100% naturels et apportent un goût particulier et unique à tous vos plats et grillades.

Produced in Cameroon by **TICH AGRO & PACKAGING INDUSTRY**

email: mamitie@ta-pi.com

Web: www.ta-pi.com

Facebook: **Epices Mami TIÉ**

- Conditionnement: Boîte de 140g et 40g

- Déclaration de fabrication:

→ **No chemical additives / Sans additifs chimiques**

→ **Preservative-free / Sans conservateur**

→ **Without cube / Sans cube**



- **TECHNICAL SHEET**
→ **TURMERIC**

- **FICHE TECHNIQUE**
→ **CURCUMA**

Turmeric (Turmeric longa) or Indian saffron is a plant, a yellow spice. This spice is one of the most used in healthy cooking, because it contains many benefits: antioxidant, anti-inflammatory, it facilitates digestion! As a spice, raw or fresh in a vegetable juice, turmeric colours both your dinner aperitif and your dish during an evening or lunch meal idea.

Le curcuma (Curcuma longa) ou Safran des Indes est une plante, une épice de couleur jaune. Cette épice est une des plus utilisées en cuisine santé, car elle recèle de nombreux bienfaits : antioxydante, anti-inflammatoire, elle facilite la digestion ! En épice, cru ou frais dans un jus de légumes, le curcuma colore aussi bien votre apéritif dînatoire que votre plat lors d'une idée repas du soir ou du midi.

INGREDIENTS/INGREDIENTS

-Ground Turmeric -Curcuma moulu

PRESERVATION / CONSERVATION

Store at ambient temperature, in a dry place and protected from humidity. Close tightly after use.

USING ADVICE/CONSEIL D'UTILISATION

Good seasoning for salty dishes. It perfumes desserts, colours dishes and goes into the preparation of fresh juices.

Bon assaisonnement pour les plats salés. Il parfume les desserts, colore les plats et entre dans la préparation des jus frais.

A conserver à température ambiante, dans un endroit sec et à l'abri de l'humidité. Bien refermer après utilisation.

ORIGIN /ORIGINE

From the best plants from Cameroon, our products are 100% natural and bring a particular and unique to all yours dishes.

Issus des meilleurs plantes Camerounaises, nos produits sont 100% naturels et apportent un goût particulier et unique à tous vos plats et grillades.

- Conditionnement: Boîte de 200g et 50g

Produced in Cameroon by **TICH AGRO & PACKAGING INDUSTRY**

email: mamitie@ta-pi.com

Web: www.ta-pi.com

Facebook: **Epices Mami TIÈ**

- Déclaration de fabrication:

→ **No chemical additives / Sans additifs chimiques**

→ **Preservative-free / Sans conservateur**



- TECHNICAL SHEET
→ ESESE

- FICHE TECHNIQUE
→ ESESE

Used as a spice in sauces and other preparations. **Ese**se, also called **4 sides** is the fruit of tetrapleura tetraptera.

Utilisé comme épice dans les sauces et d'autres préparations. **L'Ese**se, aussi appelé **4 côtés** est le fruit du tetrapleura tetraptera.

INGREDIENTS/INGREDIENTS

-Ground ESESE -ESESE moulu

PRESERVATION / CONSERVATION

Store at ambient temperature, in a dry place and protected from humidity. Close tightly after use.

USING ADVICE/CONSEIL D'UTILISATION

Ese

se is used as spices for the preparation of sauces and marinades.

Ese

se est utilisé comme épices pour la préparation des sauces et les marinades.

A conserver à température ambiante, dans un endroit sec et à l'abri de l'humidité. Bien refermer après utilisation.

ORIGIN /ORIGINE

From the best plants from Cameroon, our products are 100% natural and bring a particular and unique to all yours dishes.

Issus des meilleurs plantes Camerounaises, nos produits sont 100% naturels et apportent un goût particulier et unique à tous vos plats et grillades.

Produced in Cameroon by **TICH AGRO & PACKAGING INDUSTRY**

émail: mamitie@ta-pi.com

Web: www.ta-pi.com

Facebook: **Epices Mami TIÈ**

- Conditionnement: Boîte de 200g et 50g

- Déclaration de fabrication:

→ **No chemical additives / Sans additifs chimiques**

→ **Preservative-free / Sans conservateur**



- **TECHNICAL SHEET**
→ **GINGER**

- **FICHE TECHNIQUE**
→ **GINGEMBRE**

Ginger is a rhizome belonging to the same family as turmeric. Moreover, just like the latter, it is now considered a real "super food". For good reason, it benefits from an exceptional content of nutrients and antioxidants.

Le gingembre est un rhizome appartenant à la même famille que le curcuma. D'ailleurs, tout comme ce dernier, il est aujourd'hui considéré comme un véritable « super aliment ». Pour cause, il bénéficie d'une teneur exceptionnelle en nutriments et antioxydants.

INGREDIENTS/INGREDIENTS

-Ground Ginger -Gingembre moulu

USING ADVICE/CONSEIL D'UTILISATION

Use to flavor meats, fish, vegetables and soups. It is an ally of choice for all your dishes in sauce by providing a delicious warm and lemony taste. In herbal tea, infuse 0.5 g to 1 g of powdered ginger in 150 ml to 250 ml of water for 5 to 10 minutes. Take 2 to 4 times a day. You can add lemon juice and a touch of honey to reduce its spicy taste.

Utiliser pour parfumer les viandes, les poissons, les légumes et les soupes. C'est un allié de choix pour tous vos plats en sauce en apportant un délicieux goût chaud et citronné. En tisane, faire infuser de 0,5 g à 1 g de gingembre en poudre dans 150 ml à 250 ml d'eau durant 5 à 10 minutes. Prendre de 2 à 4 fois par jour. On peut ajouter du jus de citron et une touche de miel pour atténuer son goût piquant

PRESERVATION / CONSERVATION

Store at ambient temperature, in a dry place and protected from humidity. Close tightly after use.

A conserver à température ambiante, dans un endroit sec et à l'abri de l'humidité. Bien refermer après utilisation.

ORIGIN /ORIGINE

From the best plants from Cameroon, our products are 100% natural and bring a particular and unique to all your dishes.

Issus des meilleurs plantes Camerounaises, nos produits sont 100% naturels et apportent un goût particulier et unique à tous vos plats et grillades.

- Conditionnement: Boîte de 200g et 50g

Produced in Cameroon by **TICH AGRO & PACKAGING INDUSTRY**

email: mamitie@ta-pi.com

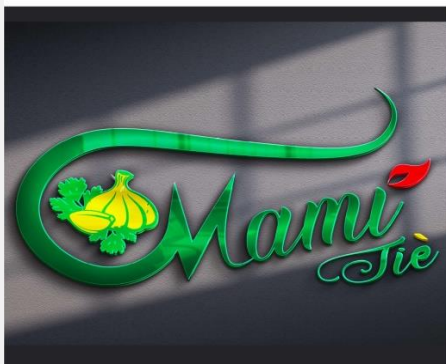
Web: www.ta-pi.com

Facebook: **Epices Mami TIÉ**

- Déclaration de fabrication:

→ **No chemical additives / Sans additifs chimiques**

→ **Preservative-free / Sans conservateur**



- TECHNICAL SHEET
→ GINSENG

- FICHE TECHNIQUE
→ GINSENG

Ginseng is a plant with strong antioxidant properties that help you regain shape and energy. It is a good vitality booster, especially thanks to its vitamin C and vitamin E content.

Le ginseng est une plante ayant de fortes propriétés antioxydantes qui permettent de retrouver la forme et l'énergie. C'est un bon booster de vitalité, notamment grâce à sa teneur en vitamine C et en vitamine E.

INGREDIENTS/INGREDIENTS

-Ground Ginseng -Ginseng moulu

USING ADVICE/CONSEIL D'UTILISATION

Mainly used as a food supplement, 1/2 teaspoon of powder in a little hot drink, honey or compote in the morning can invigorate the body of tired or weak people.

Principalement utilisé comme complément alimentaire, 1/2 cuillère à café de poudre dans un peu de boisson chaude, de miel ou de compote le matin peut tonifier l'organisme des personnes fatiguées ou affaiblies.

PRESERVATION / CONSERVATION

Store at ambient temperature, in a dry place and protected from humidity. Close tightly after use.

A conserver à température ambiante, dans un endroit sec et à l'abri de l'humidité. Bien refermer après utilisation.

ORIGIN /ORIGINE

From the best plants from Cameroon, our products are 100% natural and bring a particular and unique to all yours dishes.

Issus des meilleurs plantes Camerounaises, nos produits sont 100% naturels et apportent un goût particulier et unique à tous vos plats et grillades.

Produced in Cameroon by **TICH AGRO & PACKAGING INDUSTRY**

email: mamitie@ta-pi.com

Web: www.ta-pi.com

Facebook: **Epices Mami TIÉ**

- Conditionnement: Boîte de 200g et 50g

- Déclaration de fabrication:

→ **No chemical additives / Sans additifs chimiques**

→ **Preservative-free / Sans conservateur**



- **TECHNICAL SHEET**
→ **KANKAN**
- **FICHE TECHNIQUE**
→ **KANKAN**

KANKAN also called **suya mix** is a **MAMI TIÈ** specialty, it is a blend of spices of superior qualities used to flavor grills and enhance their flavors.

KANKAN aussi appelé **suya mix** est une spécialité **MAMI TIÈ**, il s'agit d'un mélange d'épices de qualités supérieures utilisé pour aromatiser les grillades et relever leurs saveurs.

INGREDIENTS/INGREDIENTS

- | | |
|------------------|---------------|
| -Black pepper | -Poivre noir |
| -Chilli | -Piment |
| -Country - onion | -Rondelles |
| -Pebe | -Noix de pèbe |
| -Esese | -Esèsè |
| -Ginger | -Gingembre |
| -Salt | -Sel |

PRESERVATION / CONSERVATION

Store at ambient temperature, in a dry place and protected from humidity. Close tightly after use.

A conserver à température ambiante, dans un endroit sec et à l'abri de l'humidité. Bien refermer après utilisation.

USING ADVICE/CONSEIL D'UTILISATION

Mix of various high quality spices for grilled meat and roast lamb, chickens etc... It can be eaten directly or seasoned in meats.

Mélange de diverses épices de qualité supérieure pour grillades de viande et de rôti d'agneau, de poulets etc... Il peut se consommer directement ou en assaisonnement des viandes.

ORIGIN / ORIGINE

From the best plants from Cameroon, our products are 100% natural and bring a particular and unique to all yours dishes.

Issus des meilleurs plantes Camerounaises, nos produits sont 100% naturels et apportent un goût particulier et unique à tous vos plats et grillades.

Produced in Cameroon by **TICH AGRO & PACKAGING INDUSTRY**

email: mamitie@ta-pi.com

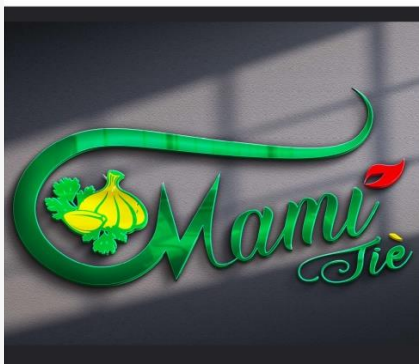
Web: www.ta-pi.com

Facebook: [Epices Mami TIÈ](#)

- Conditionnement: Boite de 200g et 50g

- Déclaration de fabrication:

- No chemical additives / Sans additifs chimiques
- Preservative-free / Sans conservateur
- Without cube / Sans cube



- **TECHNICAL SHEET**
→ **DRY MARINADE FOR FISH**

- **FICHE TECHNIQUE**
→ **MARINADE SECHE POUR POISSON**

THE DRY MARINADE FOR FISH is a **MAMI TIÈ** speciality, it is a mixture of spices in which pieces of fish and seafood are marinated, to flavor them and bring out their flavours.

LA MARINADE SECHE POUR POISSON est une spécialité **MAMI TIÈ**, il s'agit d'un mélange d'épices dans lequel on fait mariner les pièces de poisson et fruits de mers, pour les aromatiser et relever leurs saveurs.

INGREDIENTS/INGREDIENTS

- | | |
|---------------------|------------------------|
| -White Penja pepper | -Poivre blanc de Penja |
| -Djansang | -Djansang |
| -Country - onion | -Rondelles |
| -Pebe | -Noix de pèbe |
| -Esese | -Esèsè |
| -Dry shrimp | -Crevettes séchées |

PRESERVATION / CONSERVATION

Store at ambient temperature, in a dry place and protected from humidity. Close tightly after use.

A conserver à température ambiante, dans un endroit sec et à l'abri de l'humidité. Bien refermer après utilisation.

USING ADVICE/CONSEIL D'UTILISATION

For your embers, add to this seasoning, salt, dried shrimp, leek, garlic, onion and a little oil, mix everything and brush and marinate for at least 40 minutes. For your roasts, broth and sauce add your seasoning 10 minutes before the end of cooking.

Pour vos braises, ajoutez à cette assaisonnement, sel, crevettes séchées, poireau, ail, oignon et un peu huile, mélangez le tout et badigeonner et laisser mariner pendant 40 minutes minimum. Pour vos rôtis, bouillon et sauce ajoutez votre assaisonnement 10 minutes avant la fin de la cuisson.

ORIGIN /ORIGINE

From the best plants from Cameroon, our products are 100% natural and bring a particular and unique to all yours dishes.

Issus des meilleurs plantes Camerounaises, nos produits sont 100% naturels et apportent un goût particulier et unique à tous vos plats et grillades.

Produced in Cameroon by **TICH AGRO & PACKAGING INDUSTRY**

email: mamitie@ta-pi.com

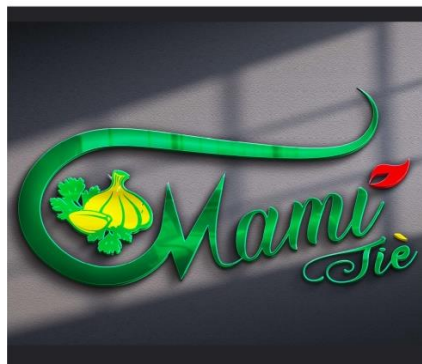
Web: www.ta-pi.com

Facebook: [Epices Mami TIÈ](#)

- Conditionnement: Boîte de 200g et 50g

- Déclaration de fabrication:

- No chemical additives / Sans additifs chimiques
- Preservative-free / Sans conservateur
- Without cube / Sans cube



- **TECHNICAL SHEET**
→ **DRY MARINADE FOR MEAT**

- **FICHE TECHNIQUE**
→ **MARINADE SECHE POUR VIANDES**

DRY MARINADE FOR MEAT is a **MAMI TIÈ** speciality, it is a mixture of spices in which meat and game meat are marinated, to flavor them and bring out their flavours.

LA MARINADE SECHE POUR VIANDES est une spécialité **MAMI TIÈ**, il s'agit d'un mélange d'épices dans lequel on fait mariner les pièces de boucherie et de gibier à poil, pour les aromatiser et relever leurs saveurs.

INGREDIENTS/INGREDIENTS

-White Penja pepper	-Poivre blanc de Penja
-Djansang	-Djansang
-Country - onion	-Rondelles
-Pebe	-Noix de pèbe
-Esese	-Esèsè
-Dry shrimp	-Crevettes séchées
-Cury powder	-Cury

PRESERVATION / CONSERVATION

Store at ambient temperature, in a dry place and protected from humidity. Close tightly after use.

A conserver à température ambiante, dans un endroit sec et à l'abri de l'humidité. Bien refermer après utilisation.

USING ADVICE/CONSEIL D'UTILISATION

For your grills, add to this seasoning, flavoured salt and a little vegetable oil, mix everything and brush and marinate your meat overnight in the refrigerator. For your roasts, broth and sauce add your seasoning 10 minutes before the end of cooking.

Pour vos grillades, ajoutez à cette assaisonnement, sel aromatisé et un peu d'huile végétale, mélangez le tout et badigeonner et laisser mariner votre viande toute la nuit au réfrigérateur. Pour vos rôtis, bouillon et sauce ajoutez votre assaisonnement 10 minutes avant la fin de la cuisson.

ORIGIN / ORIGINE

From the best plants from Cameroon, our products are 100% natural and bring a particular and unique to all yours dishes.

Issus des meilleurs plantes Camerounaises, nos produits sont 100% naturels et apportent un goût particulier et unique à tous vos plats et grillades.

Produced in Cameroon by **TICH AGRO & PACKAGING INDUSTRY**

email: mamitie@ta-pi.com

Web: www.ta-pi.com

Facebook: [Epices Mami TIÈ](#)

- Conditionnement: Boite de 200g et 50g

- Déclaration de fabrication:

- No chemical additives / Sans additifs chimiques
- Preservative-free / Sans conservateur
- Without cube / Sans cube



- **TECHNICAL SHEET**
→ **MORINGA SEEDS**

- **FICHE TECHNIQUE**
→ **GRAINES DE MORINGA**

Known for its effectiveness, **Moringa seeds** intervene to alleviate various diseases. These are the regularization of diabetes, problems related to blood pressure, improving the quality of sleep. It helps to regulate the level of fatigue as well as the level of cholesterol in the blood...

Connue pour son efficacité, **les graines de Moringa** intervient pour pallier diverses maladies. Il s'agit de la régularisation du diabète, des problèmes liés à la tension artérielle, de l'amélioration de la qualité du sommeil. Elle aide à réguler le niveau de fatigue ainsi que le taux de cholestérol dans le sang...

INGREDIENTS/INGREDIENTS

-Moringa seeds -Graines de Moringa

PRESERVATION / CONSERVATION

Store at ambient temperature, in a dry place and protected from humidity. Close tightly after use.

USING ADVICE/CONSEIL D'UTILISATION

After the meal to facilitate digestion, extract and taste 1 to 2 white seeds of the maroon shell per day at the beginning. Then, you can increase up to ten seeds per day over time! Finally, you cannot take it if you are pregnant or breastfeeding. Because they have a very high rate of fiber and vitamins

Après le repas afin de faciliter la digestion, extraire et déguster 1 à 2 graines blanches de la coquille maronne par jour au début. Puis, vous pourrez augmenter jusqu'à une dizaine de graines par jour au cours du temps! Enfin, vous ne pouvez pas en prendre si vous êtes en état de grossesse ou en état d'allaitement. Car elles ont un taux très élevé en fibres et en vitamines

A conserver à température ambiante, dans un endroit sec et à l'abri de l'humidité. Bien refermer après utilisation.

ORIGIN /ORIGINE

From the best plants from Cameroon, our products are 100% natural and bring a particular and unique to all yours dishes.

Issus des meilleurs plantes Camerounaises, nos produits sont 100% naturels et apportent un goût particulier et unique à tous vos plats et grillades.

- Conditionnement: Boîte de 130g

Produced in Cameroon by **TICH AGRO & PACKAGING INDUSTRY**

email: mamitie@ta-pi.com

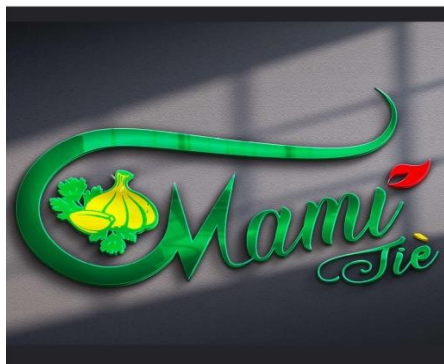
Web: www.ta-pi.com

Facebook: **Epices Mami TIÈ**

- Déclaration de fabrication:

→ **No chemical additives / Sans additifs chimiques**

→ **Preservative-free / Sans conservateur**



- **TECHNICAL SHEET**
→ **CAYENNE PEPPER**

- **FICHE TECHNIQUE**
→ **PIMENT DE CAYENNE**

Cayenne pepper is an annual plant native to the Andes (South and Central America), cultivated for its pungent fruit. It has the advantage of stimulating blood circulation and eliminating acidity. It restores the circulatory system by opening capillaries and regulating blood sugar; it also helps the digestive system which flushes out bacteria and toxins from the body. It is one of the most famous and consumed peppers in the world.

Le piment de Cayenne est une plante annuelle originaire des Andes (Amérique du sud et centrale), cultivée pour ses fruits à la saveur piquante. Il a l'avantage de stimuler la circulation sanguine et d'éliminer l'acidité. Il restaure le système circulatoire en ouvrant les capillaires et en régulant la glycémie ; il aide également le système digestif qui évacue les bactéries et les toxines de l'organisme. C'est l'un des piments les plus connus et consommés dans le monde.

INGREDIENTS/INGREDIENTS

-Dried chilli ground -Piment séché moulu

PRESERVATION / CONSERVATION

Store at ambient temperature, in a dry place and protected from humidity. Close tightly after use.

USING ADVICE/CONSEIL D'UTILISATION

Perfect for hot or cold dishes, and can be added at the start of cooking or used for seasoning. In hot dishes, it is best to add it 10 to 15 minutes before the end of cooking.

Convient parfaitement aux plats chauds ou froids, et peut être ajouté en début de cuisson ou être utilisé pour l'assaisonnement. Dans les plats chauds, il est préférable de l'ajouter 10 à 15 minutes avant la fin de la cuisson.

A conserver à température ambiante, dans un endroit sec et à l'abri de l'humidité. Bien refermer après utilisation.

ORIGIN /ORIGINE

From the best plants from Cameroon, our products are 100% natural and bring a particular and unique to all yours dishes.

Issus des meilleurs plantes Camerounaises, nos produits sont 100% naturels et apportent un goût particulier et unique à tous vos plats et grillades.

- Conditionnement: Boîte de 200g et 50g

Produced in Cameroon by **TICH AGRO & PACKAGING INDUSTRY**

email: mamitie@ta-pi.com

Web: www.ta-pi.com

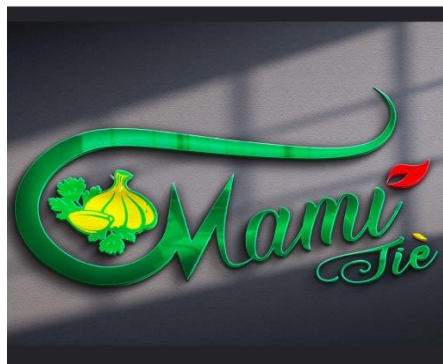
Facebook: [Epices Mami TIÉ](https://www.facebook.com/EpicesMamiTie)

- Déclaration de fabrication:

→ **No chemical additives / Sans additifs chimiques**

→ **Preservative-free / Sans conservateur**

→ **Without cube / Sans cube**



- TECHNICAL SHEET
→ **PENJA WHITE PEPPER**

- FICHE TECHNIQUE
→ **POIVRE BLANC DE PENJA**

Penja white pepper is a variety of pepper from Cameroon. It is a sweet and subtle pepper that is used on grills and marinades, so the earlier the pepper is added at the start of cooking, the more time it has to diffuse in a dish, blending into this last for a more subtle taste. If, on the other hand, you want the taste of the pepper to be clearly distinguishable, the pepper must be added at the end of your preparation.

Le poivre blanc de Penja est une variété de poivre du Cameroun. C'est un poivre doux et subtil que l'on utilise sur des grillades et des marinades, ainsi plus le poivre est mis tôt en début de cuisson et plus il a le temps de se diffuser dans un plat, se fondant au sein de ce dernier pour un goût plus subtil. Si vous souhaitez au contraire que le goût du poivre puisse être clairement distingué, le poivre doit être ajouté à la fin de votre préparation.

INGREDIENTS/INGREDIENTS

-White Penja pepper -Poivre blanc de Penja

PRESERVATION / CONSERVATION

Store at ambient temperature, in a dry place and protected from humidity. Close tightly after use.

USING ADVICE/CONSEIL D'UTILISATION

Good for broth and dressing. is ideal for mushroom recipes as well as dishes based on fish, poultry, seafood or meat.

The benefits of pepper. Anti-inflammatory, analgesic, it is an excellent cleaner of toxins and lactic acid. It warms and relaxes in case of aches, muscle fatigue or back pain, and helps to prepare for physical effort.

Bon pour bouillon et vinaigrette. convient à merveille aux recettes de champignons tout comme aux plats à base de poissons, volailles fruits de mer ou de viandes.

Les bienfaits du poivre. Anti-inflammatoire, antalgique, c'est un excellent nettoyeur de toxines et d'acide lactique. Il réchauffe et décontracte en cas de courbatures, fatigues musculaires ou maux de dos, et aide à préparer à l'effort physique

A conserver à température ambiante, dans un endroit sec et à l'abri de l'humidité. Bien refermer après utilisation.

ORIGIN / ORIGINE

From the best plants from Cameroon, our products are 100% natural and bring a particular and unique to all your dishes.

Issus des meilleurs plantes Camerounaises, nos produits sont 100% naturels et apportent un goût particulier et unique à tous vos plats et grillades.

Produced in Cameroon by **TICH AGRO & PACKAGING INDUSTRY**

email: mamitie@ta-pi.com

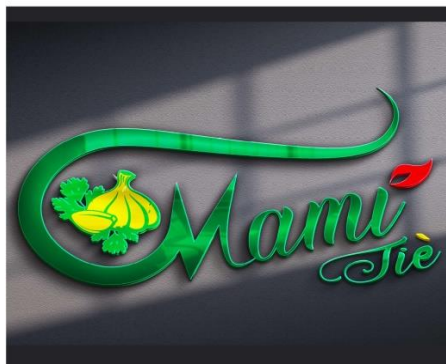
Web: www.ta-pi.com

Facebook: [Epices Mami TIE](#)

- Conditionnement: Boîte de 230g et 60g

- Déclaration de fabrication:

- **No chemical additives / Sans additifs chimiques**
- **Preservative-free / Sans conservateur**
- **Without cube / Sans cube**



- **TECHNICAL SHEET**
→ **COUNTRY ONION**

- **FICHE TECHNIQUE**
→ **RONDELLES**

The **Country-Onions** are also known as Olum, Bobimbi. These hazelnuts have an oval shape, hence their names rings, used to season sauces just like ground pepper and garlic.

Les **Rondelles** sont aussi connues sous l'appellation Olum, Bobimbi. Ces noisettes ont une forme ovale, d'où leurs noms rondelles, utilisées pour assaisonner des sauces au même titre que le poivre moulu et l'ail.

INGREDIENTS/INGREDIENTS

-Ground Country Onion -Rondelles moulu

PRESERVATION / CONSERVATION

Store at ambient temperature, in a dry place and protected from humidity. Close tightly after use.

USING ADVICE/CONSEIL D'UTILISATION

Its exceptional flavor gives it a delicious note at meals.
Used to season sauces like ground pepper and garlic.

A conserver à température ambiante, dans un endroit sec et à l'abri de l'humidité. Bien refermer après utilisation.

ORIGIN /ORIGINE

From the best plants from Cameroon, our products are 100% natural and bring a particular and unique to all yours dishes.

Sa saveur exceptionnelle lui confère une note délicate aux repas. Utilisée pour assaisonner des sauces au même titre que le poivre moulu et l'ail.

Issus des meilleurs plantes Camerounaises, nos produits sont 100% naturels et apportent un goût particulier et unique à tous vos plats et grillades.

Produced in Cameroon by **TICH AGRO & PACKAGING INDUSTRY**

email: mamitie@ta-pi.com

Web: www.ta-pi.com

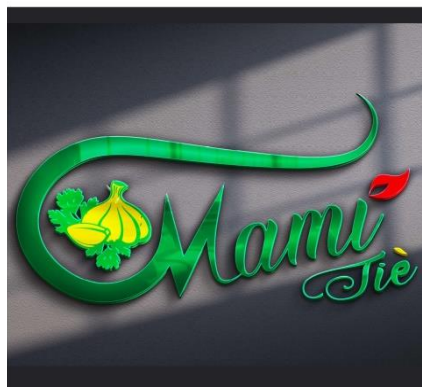
Facebook: **Epices Mami TIÈ**

- Conditionnement: Boîte de 200g et 50g

- Déclaration de fabrication:

→ **No chemical additives / Sans additifs chimiques**

→ **Preservative-free / Sans conservateur**



- **TECHNICAL SHEET**
→ **FLAVORED SALT**

- **FICHE TECHNIQUE**
→ **SEL AROMATISE**

AROMATIZED SALT is a **MAMI TIÈ** specialty, it is a mixture of salt, an assortment of spices such as ground white Penja pepper and fine herbs, It is the perfect universal seasoning to spice up the flavor of your recipes.

Le **SEL AROMATISE** est une spécialité **MAMI TIÈ**, il s'agit d'un mélange de sel, d'un assortissement d'épices tel que le poivre blanc moulu de Penja et de fines herbes, Il est l'**assaisonnement** universel parfait pour relever la saveur de vos recettes.

INGREDIENTS/INGREDIENTS

- | | |
|---------------------|------------------------|
| -Aromatic herbs | -Herbes aromatisées |
| -Salt | -Sel |
| -White Penja pepper | -Poivre blanc de Penja |
| -Curry powder | -Curry |

PRESERVATION / CONSERVATION

Store at ambient temperature, in a dry place and protected from humidity. Close tightly after use.

A conserver à température ambiante, dans un endroit sec et à l'abri de l'humidité. Bien refermer après utilisation.

USING ADVICE/CONSEIL D'UTILISATION

Pairs well with basil, olive oil, parsley, pepper and lemon zest. Ideal for a perfect barbecue with spicy marinades, grilled vegetables, steaks, lamb, roast chicken, vinaigrette and omelettes.

S'associe très bien au basilic, à l'huile d'olive, au persil, au poivre et aux zestes de citron. Idéale pour un parfait barbecue avec des marinades épicées, des légumes grillés, des steaks, de l'agneau, du poulet rôti, vinaigrette et omelettes.

ORIGIN /ORIGINE

From the best plants from Cameroon, our products are 100% natural and bring a particular and unique to all yours dishes.

Issus des meilleurs plantes Camerounaises, nos produits sont 100% naturels et apportent un goût particulier et unique à tous vos plats et grillades.

Produced in Cameroon by **TICH AGRO & PACKAGING INDUSTRY**

email: mamitie@ta-pi.com

Web: www.ta-pi.com

Facebook: [Epices Mami TIÈ](#)

- Conditionnement: **Sachet de 300g**

- Déclaration de fabrication:

- **No chemical additives / Sans additifs chimiques**
- **Preservative-free / Sans conservateur**
- **Without cube / Sans cube**