



CATALOGUE PRODUITS

2026





NIAMEPICE - Les saveurs d'ailleurs

Et si cuisiner devenait un moment simple, rapide... et plein d'émotions ? Chez Niamepice, nous croyons que bien manger ne devrait jamais être compliqué. Notre mission est d'aider le plus grand nombre à gagner du temps en cuisine, tout en mangeant sainement, avec du goût et du plaisir.

Passionnée de cuisine depuis toujours, j'ai créé Niamepice avec le désir de partager des saveurs authentiques venues d'ailleurs. Des recettes inspirées de l'Afrique de l'Ouest et d'autres horizons, revisitées avec une touche moderne pour s'adapter à votre quotidien.

Chaque produit Niamepice est pensé pour simplifier votre vie : des marinades riches en goût, des huiles aromatisées uniques et des préparations conçues avec des ingrédients de qualité, des légumes frais et des épices soigneusement sélectionnées.

Parce que vous méritez de bien manger, même quand le temps vous manque.

Niamepice, c'est plus qu'une marque. C'est un voyage, une rencontre entre les cultures et la promesse de moments gourmands à partager. Vous pouvez également nous retrouver sur nos différents réseaux sociaux.

**Bienvenue dans notre univers.
Bienvenue dans les saveurs d'ailleurs.**

NOKOSS POULET

Idéal pour les grillades de poulet

12 €



300 g

17 €



500 g

Céleri, poireau, poivron vert, corne de bœuf, piment long vert, persil, coriandre, oignon, menthe, échalote, oignon rouge, oignon nouveau, gingembre, ail, poivre, thym, cumin, tandoori, curry fort, curry Madras, curcuma, poulet tikka.

CONSEIL D'UTILISATION

Pour vos marinades, utilisez un pot de yaourt nature pour 4 à 5 cuisses de poulet. Mélangez avec le Nokoss Poulet et/ou le Nokoss Royal pour un maximum de goût.

CONSEIL DE CONSERVATION

À conserver au frais. À consommer dans les 3 mois après ouverture.

NOKOSS ROYAL

Idéal pour tous types de plats et sauces

12 €



300 g

17 €



500 g

INGRÉDIENTS

Céleri, céleri-rave, poireau, poivron, corne de bœuf, piments longs
verts

et rouges, persil, coriandre, oignon, échalote, oignon rouge, oignon
nouveau, menthe, gingembre, ail, fenouil, poivre, herbes de Provence,
thym, clou de girofle, curry, sel, moutarde, vinaigre.

CONSEIL D'UTILISATION

Idéal pour relever le goût de tout type de plat : vinaigrettes,
omelettes, lasagnes, sauces, soupes, riz, légumes
et bien d'autres préparations.

CONSEIL DE CONSERVATION

À conserver au frais. À consommer dans les 3 mois après ouverture.

NOKOSS VIANDE

Idéal pour les grillades de viande

12 €



300 g

17 €



500 g

INGRÉDIENTS

Céleri, poireau, poivron vert, corne de bœuf, piment long vert, persil, coriandre, oignon, menthe, échalote, oignon rouge, oignon nouveau, gingembre, ail, noix de muscade, origan, poivre, thym, herbes de Provence, paprika, piment doux et sel.

CONSEIL D'UTILISATION

Le Nokoss Viande est idéal pour les viandes rouges. Ajoutez simplement un peu d'huile au moment de mariner, puis faites griller ou enfournez votre viande. 1 à 2 c. à s. pour 500 g de viande, à ajuster selon vos préférences.

CONSEIL DE CONSERVATION

À conserver au frais. À consommer dans les 3 mois après ouverture.

NOKOSS MYSTÈRE

Idéal pour tous types de plats et sauces

12 €



300 g

17 €



500 g

INGRÉDIENTS

Céleri, poireau, poivron vert, corne de bœuf, piment long vert, persil, coriandre, oignon, menthe, échalote, oignon rouge, oignon nouveau, gingembre, ail, poivre.

CONSEIL D'UTILISATION

Le Nokoss Mystère peut être utilisé dans différents plats : viandes rouges, viandes blanches ou plats végétariens. Son goût particulier en fait un indispensable en cuisine pour relever, parfumer et sublimer toutes vos préparations.

CONSEIL DE CONSERVATION

À conserver au frais. À consommer dans les 3 mois après ouverture.

ROFF POISSON

Idéal pour les grillades de poisson

12 €



300 g

17 €



500 g

INGRÉDIENTS

Piment, persil, oignon, gingembre, ail, sel, poivre, arômes.

CONSEIL D'UTILISATION

Idéal pour assaisonner vos poissons. Cette persillade aromatisée et épicée relève également le goût de vos salades, légumes et accompagnements.

CONSEIL DE CONSERVATION

À conserver au frais. À consommer dans les 2 mois après ouverture.

PIMENT FORT

Pour tout type d'assaisonnement

12 €



300 g

17 €



500 g

INGRÉDIENTS

Piment antillais, persil, oignon, ail, moutarde, huile, sel, poivre, arômes.

CONSEIL D'UTILISATION

Utilisez à votre guise, il est déjà prêt à l'emploi.
Mangez directement dans votre assiette.

CONSEIL DE CONSERVATION

À conserver au frais. À consommer dans les 4 mois après ouverture.

SEL FIN AROMATISÉ

Pour tout type d'assaisonnement

10 €



300 g

15 €



500 g

INGRÉDIENTS

Herbes de Provence, thym, coriandre, piment doux, ail, oignon, curry, cumin, poivre, cannelle, clou de girofle, gingembre.

CONSEIL D'UTILISATION

Les sels aromatisés aux épices Niamepice sont parfaits pour assaisonner viandes, poissons, légumes et sauces. Riches en saveurs

naturelles, ils permettent d'utiliser moins de sel tout en sublimant vos plats pour une cuisine plus saine et pleine de caractère.

CONSEIL DE CONSERVATION

À conserver 12 mois après ouverture, à l'abri de la chaleur.

SEL GROS AROMATISÉ

Pour tout type d'assaisonnement

10 €



300 g

15 €



500 g

INGRÉDIENTS

Herbes de Provence, thym, coriandre, piment doux, ail, oignon, curry, cumin, poivre, cannelle, clou de girofle, gingembre.

CONSEIL D'UTILISATION

Les sels aromatisés aux épices Niamepice sont parfaits pour assaisonner viandes, poissons, légumes et sauces. Riches en saveurs

naturelles, ils permettent d'utiliser moins de sel tout en sublimant vos plats pour une cuisine plus saine et pleine de caractère.

CONSEIL DE CONSERVATION

À conserver 12 mois après ouverture, à l'abri de la chaleur.

NOS HUILES AROMATISÉES



HUILE D'OLIVE AU THYM

Ingrédients

Huile d'olive au thym

HUILE D'OLIVE PIQUANTE

Ingrédients

Huile d'olive piquante

HUILE D'OLIVE À L'AIL

Ingrédients

Huile d'olive à l'ail

CONSEIL D'UTILISATION

À utiliser pour toutes les cuissons et à ajuster selon vos préférences.

CONSEIL DE CONSERVATION

À consommer dans les 12 mois après ouverture.

HUILE D'OLIVE AU THYM

15 €



L'HUILE D'OLIVE AROMATISÉE AU THYM EST IDÉALE POUR RELEVER VOS VIANDES, POISSONS, LÉGUMES ET SALADES. UNE TOUCHE PARFUMÉE, NATURELLE ET AUTHENTIQUE POUR SUBLIMER VOS PLATS EN TOUTE SIMPLICITÉ.

HUILE D'OLIVE PIQUANTE

15 €



L'HUILE D'OLIVE AROMATISÉE AU PIMENT EST IDÉALE POUR RELEVER VOS VIANDES, POISSONS, LÉGUMES, PIZZAS ET SAUCES. UNE TOUCHE ÉPICÉE ET AUTHENTIQUE POUR APPORTER DU CARACTÈRE ET DE LA CHALEUR À VOS PLATS EN TOUTE SIMPLICITÉ.

HUILE D'OLIVE À L'AIL

15 €



250 ml

250 ml

L'HUILE D'OLIVE AROMATISÉE À L'AIL EST IDÉALE POUR PARFUMER VOS VIANDES, POISSONS, LÉGUMES, PÂTES ET SAUCES. UNE SAVEUR INTENSE ET AUTHENTIQUE POUR DONNER DU CARACTÈRE À VOS PLATS EN TOUTE SIMPLICITÉ.



NOS ENGAGEMENTS

Chez Niamepice, nous mettons l'authenticité, la qualité et la simplicité au cœur de vos assiettes.

● 100 % produits frais

Des ingrédients sélectionnés avec soin pour préserver le goût et la qualité.

● Sans conservateur

Des recettes pensées pour rester naturelles et gourmandes.

● Fabrication artisanale

Des préparations réalisées avec passion et savoir-faire.

● Saveurs d'ailleurs

Une cuisine inspirée de l'Afrique de l'Ouest et d'autres horizons.

● Gain de temps en cuisine

Des produits pratiques pour cuisiner plus vite, sans perdre en saveur.

● Cuisine généreuse

Des recettes qui relèvent, parfument et subliment vos plats du quotidien.

Niamepice, c'est la promesse de recettes pratiques, gourmandes et pleines d'émotions à partager.



COMMENT UTILISER NOS PRODUITS ?

Des idées simples pour profiter au mieux de chaque préparation Niamepice.

Nokoss Royal

- Idéal pour les vinaigrettes, omelettes, sauces, soupes, riz et légumes.
- Parfait aussi pour relever vos marinades du quotidien.

Nokoss Poulet

- Mélangez avec un pot de yaourt nature pour 4 à 5 cuisses de poulet.
- Parfait pour les grillades, cuissons au four et plats mijotés.

Nokoss Viande

- Ajoutez 1 à 2 c. à s. pour 500 g de viande avec un peu d'huile.
- Idéal pour les viandes rouges, grillades et marinades.

Nokoss Mystère

- S'utilise avec les viandes rouges, viandes blanches et plats végétariens.
- Très pratique pour relever et parfumer toutes vos préparations.

Roff Poisson

- Parfait pour les poissons, les grillades et les accompagnements.
- Peut aussi relever vos salades et légumes.

Piment Fort

- À utiliser en petite quantité pour relever sauces, plats et marinades.
- Ajustez selon l'intensité souhaitée.

Astuce : commencez toujours par une petite quantité, puis ajustez selon vos goûts et le type de plat.



NOS PACKS DÉCOUVERTE

Une belle façon de découvrir la gamme, d'offrir nos produits ou de cuisiner au quotidien.

PACK DÉCOUVERTE

3 produits au choix

- Idéal pour découvrir les saveurs Niamepice.
- Parfait pour un premier achat ou pour offrir.
- Composez-le selon vos envies et vos habitudes de cuisine.

PACK FAMILLE

5 produits au choix

- Pensé pour les familles et les amateurs de cuisine généreuse.
- Permet de varier les préparations au quotidien.
- Un format pratique pour toujours avoir du goût sous la main.

PACK CUISINE COMPLÈTE

Marinade + sel aromatisé + huile aromatisée

- Le pack idéal pour assaisonner, relever et parfumer tous vos plats.
- Une solution complète pour votre cuisine de tous les jours.
- Possibilité de composer votre pack selon vos envies.

Pour les commandes personnalisées, les cadeaux ou les événements, contactez-nous.



NIAMÉPICES



CONTACTEZ-NOUS

06 52 63 60 51