Kom&Sal, meunerie, pâtisserie et boulangerie bio



Les produits de boulangerie, pâtisserie et biscuiterie sans gluten, sans lactose, sans oeufs, bio et vegans Kom&Sal par Nadia Sammut, cheffe étoilée à L'Auberge La Fenière, sont disponibles chez Transgourmet !

Les gourmets connaissent Nadia Sammut, initiatrice de la Cuisine Libre®, première cheffe étoilée sans gluten et entrepreneuse frondeuse.

Nadia Sammut manie aussi bien les casseroles que les réseaux sociaux, tutoie les producteurs comme les stars des fourneaux, forme à tour de fouet néophytes et convertis à l'Auberge La Fenière (1 étoile Michelin et étoile verte), dans le Luberon, tout en animant des conférences à l'Université des Sciences Gastronomiques de Pollenzo.

Malade coeliaque, intolérante au gluten et au lactose, Nadia s'évertue à créer un univers gastronomique du vivre-ensemble où la contrainte devient l'opportunité d'inventer de nouvelles expériences gourmandes, et transforme son handicap en "vecteur de bonheur". Avec Ernest Do son compagnon, elle a crée Kom&Sal, atelier de Panification Libre® où ils transforment le végétal en farine et imaginent des recettes inclusives.

Découvrez Kom&Sal, un partenariat qui en dit long sur nos convictions (https://www.transgourmet.fr/action/komsal-un-partenariat-qui-en-dit-long-sur-nos-convictions).

Kom&Sal, une entreprise vertueuse et délicieuse.

Kom&Sal est une meunerie, boulangerie, biscuiterie spécialisée dans le sans gluten, sans oeuf, sans lactose, végétale et biologique.
Les produits sont fabriqués à partir d'ingrédients issus d'une agriculture française, locale et responsable.

Kom&Sal, dont le laboratoire est à Cavaillon, se veut responsable dans le choix des partenariats agricoles, dans l'accompagnement des paysans et dans l'utilisation d'ingrédients locaux ou de filières engagées équitables et éthiques. Avec Kom&Sal, Nadia Sammut souhaite développer un écosystème vertueux favorisant la biodiversité et la régénération des sols dans le respect des cultivateurs paysans, rémunérés au prix juste.

Du semi des graines à l'élaboration des produits, la chaîne de production artisanale a été pensée de façon globale pour une agriculture régénératrice et une alimentation nourricière.

Par exemple, le pois chiche, si cher à Nadia Sammut, est cultivé en rotation sur les sols en agriculture biologique. Il est approvisionné en circuit court et provient du lycée professionnel agricole La Ricarde à l'Isle-sur-la-Sorgue. Cette légumineuse qui ne demande que très peu d'eau est riche en protéine et permet de fixer l'ézote dans le sol. Il s'utilise de multiples façons en panification et en pâtisserie, apportant à la fois une richesse dans les goûts, les textures mais également dans les nutriments.

Kom&Sal, des recettes gourmandes.

Kom&Sal est une marque de boulangerie, pâtisserie et meunerie bonne pour tous : pain châtaigne/riz, pain à burger au pois chiche, choux, tartes, financiers, cookies...

Nadia écrase ses propres farines dans son moulin dans le Luberon avec le riz de Camargue, le sarrasin de Gascogne, la châtaigne de Collobrières ou d'Ardèche et le pois chiche du Luberon. Sa meule en pierre naturelle de granit fabriquée sur mesure, permet de produire des farines, à froid et en un seul passage, et de conserver ainsi toutes les qualités nutritives et gustatives des grains.

Avec son levain naturel à base de sarrasin, sa fermentation lente, ses céréales et légumineuses, Nadia réinvente les recettes traditionnelles de pains en jouant avec la contrainte de se passer du blé.
Uniquement de la farine, de l'eau, du sel... Aucun additif, arôme, améliorant, pas de sucre raffiné pour la biscuiterie et un emballage en papier cuisson thermorésistant pour éviter les contaminations croisées.

Miches à la châtaigne, petits pains roulés aux olives ou pain de mie généreuse à la farine de pois chiche, gressins aux saveurs provençales, cakes gourmands au citron ou au chocolat... La cheffe crée des expériences gustatives savoureuses et inédites attachées à sa philosophie "libérer des contraintes pour libérer la créativité".









Kom&Sal, laissez-vous inspirer !

Par les recettes de Nadia Sammut :

- Burger chou-fleur caramélisé et mayonnaise végétale au miso (https://cstatic.transgourmet.fr/pdf/transgourmet-recette-nadia-sammut-burger-chou-fleur.pdf)
- Galette de pois chiche, crème aux herbes, légumes cuits, crus et pickles du potager (https://cstatic.transgourmet.fr/pdf/transgourmet-recette-nadia-sammut-galette-pois-chiche.pdf)
- Loup, crème d'amande à l'eau d'huîtres et extraction de criste marine (https://cstatic.transgourmet.fr/pdf/transgourmet-recette-nadia-sammut-loup.pdf)
- Gnocchi à la farine de riz et sauge (https://cstatic.transgourmet.fr/pdf/transgourmet-recette-nadia-sammut-gnocchis.pdf)



DÉCOUVREZ LE CATALOGUE

