

MADE IN MARSEILLE



TAVA

HADA PILPELTA

CATALOGUE - 2026

MADE IN MARSEILLE



SOMMAIRE

INTRODUCTION ET PRÉSENTATION

QUI SOMMES-NOUS ? ----- 2

NOS HARISSAS

HARISSA PRESTIGE ----- 4

HARISSA À LA ROSE ----- 5

HARISSA DOUCE ----- 6

HARISSA FUMÉE ----- 7

HARISSA & HERBES DE PROVENCE ----- 8

NOS TARTINABLES

CRÈME DE CITRON CONFIT & HARISSA ----- 10

CRÈME D'OLIVE NOIRE & HARISSA ----- 11

CRÈME DE TOMATE SÉCHÉE & HARISSA ----- 12

NOS ASSAISONNEMENTS

HUILE D'OLIVE & HARISSA ----- 14

FLOCONS DE SEL & POUDRE D'HARISSA ----- 15

NOS BOUTARGUES

BOUTARGUE HARISSA ----- 17

BOUTARGUE CITRON CONFIT & HARISSA ----- 18

BOUTARGUE HARISSA FUMÉE ----- 19

BOUTARGUE TRADITIONNELLE ----- 20

NOS APÉRITIFS

NOIX DE CAJOU & HARISSA ----- 22

RÉFÉRENCES PRESSE ET GASTRONOMIQUES

ILS PARLENT DE NOUS ----- 23

CONTACT ----- 23







TAVA

HADA PILPELTA

QUI SOMMES-NOUS ?

« Mieux un bon piment piquant qu'un grand panier rempli de courges »

C'est parce que toutes les harissas se ressemblent que nous avons voulu en créer une **radicalement différente**. Avec son produit unique, **Tava Hada Pilpelta** souhaite faire évoluer les mentalités. Souvent méconnue, la harissa reste très souvent associée au snack ou à la cuisine orientale et familiale.

Mais notre harissa, elle, peut également être utilisée comme une **aide culinaire de premier choix**, en témoigne notre sélection par l'émission culinaire de référence « **Top Chef** ». Elle est **fabriquée artisanalement** de A jusqu'à Z, du choix des piments jusqu'à sa mise en pot. Elle est **pure, non diluée** et ses piments sont à la fois **forts en goût et très puissants**.

Deux d'entre eux sont ainsi à **10/10 sur l'échelle de Scoville**. Rassurez-vous toutefois, l'ail violet et le troisième piment **atténuent cette puissance et équilibrent parfaitement** l'ensemble. Et si vous ne nous croyez pas, il ne vous reste plus qu'à l'essayer... Avant de l'adopter !





**PARCE QUE MANGER DU FEU,
C'EST PLUS FUN QUE DE JOUER
AVEC DES ALLUMETTES !**



HARISSA PRESTIGE

PUISSANCE



COMPOSITION

Piments (Chili Bird Eye, Habanero, Bakhlouti), Huile d'olive, Ail violet frais, Coriandre, Carvi et Sel de mer.

EXISTE EN VERSION

90g - 200g

C'EST QUOI EXACTEMENT ?

En fabriquant cette Harissa nous avons voulu proposer un produit authentique et 100% naturel pour relever tous vos plats. Les piments sélectionnés sont rares et d'une qualité inégalée donnant une puissance incomparable au produit. Les gousses d'ail et épices la composant sont moulues uniquement le jour de la fabrication pour donner un maximum de fraîcheur et de parfum au produit.

NOS CONSEILS

Grâce à sa puissance, vous pouvez varier l'utilisation de notre harissa, que ce soit en début de cuisson d'un plat mijoté ou une pointe du couteau suffira pour le relever et l'aromatiser. Vous assaisonneriez également votre vinaigrette, votre sauce soja ou vous la dégusterez avec une bonne huile d'olive ou un jus de citron fraîchement pressé accompagné de quelques herbes fraîches.

**UNE EXPLOSION FLORALE DE SAVEURS
ÉPICÉES QUI RÉVEILLERA VOS PAPILLES
AVEC PASSION !**



HARISSA À LA ROSE



PUISSANCE



COMPOSITION

Piments (Chemsi), Ail violet, Huile d'olive, Boutons de Rose d'Ispahan, Eau de Rose, Carvi, Coriandre et Sel.

EXISTE EN VERSION

90g

C'EST QUOI EXACTEMENT ?

Découvrez dès maintenant notre harissa à la rose, inspirée du grand chef anglo-israélien Yotam Ottolenghi et de Bélazu. Nous avons ajouté de véritables boutons de roses d'Ispahan à notre puissant piment. De quoi apporter une note élégante et une intensité savoureuse à notre harissa...

NOS CONSEILS

Volontairement plus douce, cette harissa au côté floral vous redirigera vers une cuisine très subtile. Pour ne pas altérer ses arômes, nous vous préconisons de l'utiliser pour rôtir vos légumes ou accompagner vos fruits.

TOUT LE CARACTÈRE, EN DOUCEUR.



HARISSA DOUCE



PUISSANCE



COMPOSITION

Piments (Nora et doux), Ail violet, Huile d'olive, Carvi, Coriandre et Sel.

EXISTE EN VERSION

90g

C'EST QUOI EXACTEMENT ?

Découvrez notre harissa douce, une recette pensée pour retrouver les grands marqueurs de la harissa sans la sensation de feu. Grâce à l'association de piments Nora et de piments doux, elle offre une bouche ronde, parfumée et très accessible. L'ail violet, le carvi et la coriandre viennent lui donner toute son identité, avec une belle richesse aromatique et une vraie profondeur de goût. Une harissa tout en équilibre, idéale pour celles et ceux qui recherchent avant tout la saveur.

NOS CONSEILS

Notre harissa douce accompagnera parfaitement les sandwichs, les légumes rôtis, les œufs, les poissons, les viandes blanches ou les sauces du quotidien. Elle peut aussi s'utiliser très facilement dans une mayonnaise, une vinaigrette ou un yaourt assaisonné pour apporter goût, couleur et caractère sans piquer. Une recette idéale pour découvrir l'univers Tava Hada Pilpelta en douceur.

UNE HARISSA AUX ACCENTS FUMÉS.



HARISSA FUMÉE

PUISSANCE



COMPOSITION

Piments (Nora, Cayenne et Paprika fumé), Ail violet, Huile d'olive, Cumin, Carvi, Coriandre et Sel.

EXISTE EN VERSION

90g

C'EST QUOI EXACTEMENT ?

Découvrez notre harissa fumée, une recette de caractère qui associe la rondeur du piment Nora, l'intensité de la cayenne et la profondeur du paprika fumé. L'ail violet, le cumin, le carvi et la coriandre viennent enrichir l'ensemble avec des notes chaudes, épicées et généreuses.

Une harissa expressive et enveloppante, pensée pour celles et ceux qui aiment les saveurs fumées et les recettes pleines de relief.

NOS CONSEILS

Notre harissa fumée accompagnera particulièrement bien les viandes grillées, les boulettes, les légumes rôtis, les pois chiches, les pommes de terre au four ou une chakchouka. Elle fonctionne aussi très bien en marinade, dans un jus de cuisson ou pour relever une sauce maison avec une note fumée très gourmande.

Une recette idéale pour apporter profondeur et caractère à votre cuisine.

LA HARISSA AUX PARFUMS MÉDITERRANÉENS.



HARISSA & HERBES DE PROVENCE



PUISSANCE



COMPOSITION

Piments (Nora, Cayenne et Paprika fumé), Ail violet, Huile d'olive, Herbes de Provence, Cumin, Carvi, Coriandre et Sel.

EXISTE EN VERSION

90g

C'EST QUOI EXACTEMENT ?

Découvrez notre harissa aux herbes de Provence, une recette qui réunit le caractère de la harissa et les parfums emblématiques du Sud. La rondeur du piment Nora, l'intensité de la cayenne et la profondeur du paprika fumé s'accordent avec l'ail violet, le cumin, le carvi et la coriandre. Les herbes de Provence viennent apporter une touche ensoleillée, végétale et très gourmande à l'ensemble.

Une harissa expressive et généreuse, entre puissance aromatique et accents méditerranéens.

NOS CONSEILS

Notre harissa aux herbes de Provence accompagnera parfaitement des légumes rôtis, une volaille, des pommes de terre au four, des poissons, des grillades ou une focaccia. Elle est aussi idéale en marinade, dans une vinaigrette, sur une tartine chaude ou mélangée à une huile d'olive pour assaisonner simplement un plat.

Une recette pensée pour apporter du soleil, du relief et du caractère à votre cuisine.



olive
MARRISA

TOMATE
MARRISA

UNE ALLIANCE DIGNE D'UNE CÉLÉBRATION CULINAIRE HAUTE EN COULEUR



CRÈME DE CITRON CONFIT & HARISSA

PUISSANCE



COMPOSITION

Citron bio, Sel de Mer, Huile d'olive & Harissa Tava Hada Pilpelta.

EXISTE EN VERSION

90g

C'EST QUOI EXACTEMENT ?

Cela a été le premier produit à élargir notre gamme : le citron confit à la harissa. Nous voulions créer une version tartenable de cet agrume que l'on connaît si bien, et dont les vertus nutritives sont sans cesse vantées. Pour cela, nous utilisons des citrons bio, et nous les faisons confire directement avec notre harissa. L'acidité du citron est ainsi boostée par la puissance de nos piments.

NOS CONSEILS

Vous pourrez utiliser notre citron confit à la harissa en condiment, pour accompagner vos meilleurs plats, votre saumon fumé, etc... Ou simplement le déguster sur un toast. Et ainsi (re)découvrir toutes les saveurs du citron...

**RÉVEILLENZ VOTRE PALAIS AVEC UNE
HARMONIE AUDACIEUSE**



CRÈME D' OLIVE NOIRE & HARISSA

PUISSANCE



COMPOSITION

Olives noires, Câpres,
Ail violet, Huile d'olive
vierge extra, Harissa Tava
Hada Pilpelta.

EXISTE EN VERSION

90g

C'EST QUOI EXACTEMENT ?

Comme pour le citron confit, qui n'a jamais goûté de la tapenade ? Et pourtant... Si nous vous disions que la tapenade à la harissa « made in TAVA HADA PILPELTA » ne ressemble à aucune autre ? Lionel Levy, l'un des plus grands chefs marseillais, pourrait en témoigner. Nous procédons à la transformation des olives noires, soigneusement sélectionnées, puis nous y ajoutons les ingrédients habituels et enfin, nous ajoutons une touche pimentée. La puissance de notre harissa est à peine atténuée, mais l'ensemble est tout simplement savoureux. Et se laisse déguster sans modération...

NOS CONSEILS

Étalée sur vos tartines, notre délicieuse tapenade d'olives noires pimentées sera l'alliée idéale de vos apéritifs dînatoires. Il ne vous restera plus qu'à l'accompagner de tomates cerises coupées en dés, d'herbes fraîches ou de petits morceaux de sardines. Elle pimentera à juste dose vos apéritifs. Pour plus d'originalité, notre tapenade se mariera parfaitement avec une bonne et traditionnelle mayonnaise maison.

UNE CRÈME DE TOMATE SÉCHÉE À L'HARISSA QUI ENFLAMME LES SENS



CRÈME DE TOMATE SÉCHÉE & HARISSA



PUISSANCE



C'EST QUOI EXACTEMENT ?

Après notre tapenade d'olives noires, la Provence pimentera à nouveau vos apéritifs grâce à notre crème de tomates séchées à la harissa. Sélectionnées et mixées avec soin, les tomates sont ensuite associées à l'origan.

COMPOSITION

Tomate séchée, Ail violet, Origan, Huile d'olive vierge extra et Harissa Tava Hada Pilpelta.

NOS CONSEILS

Elles accompagneront ainsi parfaitement vos salades, vos sauces, vos farces ainsi qu'en base de vos bruschettas.

EXISTE EN VERSION

90g



ON A MIS UN PEU DE FEU SUR L'HUILE



HUILE D'OLIVE & HARISSA

PUISSANCE



COMPOSITION

Huile d'olive vierge extrait & harissa TAVA HADA PIPELTA

EXISTE EN VERSION

90g

C'EST QUOI EXACTEMENT ?

Si vous aimez assaisonner vos plats, si vous aimez notre harissa, alors vous adorerez notre huile d'olive à la harissa. L'huile vierge utilisée est légèrement fruitée, mais elle s'imprègne parfaitement de notre harissa, en témoigne sa couleur, et laisse ainsi tous les arômes ressortir. Idéale pour pimenter vos pizzas, vos vinaigrettes et tous vos plats.

NOS CONSEILS

Un filet de notre «huile de harissa» pourra donner du relief à toutes vos préparations. Elle sera la touche finale de votre pizza préférée, elle agrémentera vos pâtes ou pimentera l'assaisonnement de votre salade.



**QUAND LA SIMPLICITÉ
DU SEL DE TABLE RENCONTRE
L'EXOTISME DE LA HARISSA**



FLOCONS DE SEL & POUDRE D'HARISSA

PUISSANCE



COMPOSITION

Flocons de sel & harissa
TAVA HADA PIPELTA

EXISTE EN VERSION

50g - kg

C'EST QUOI EXACTEMENT ?

Nos flocons de sel Maldon à la poudre de harissa prestige sont le mariage parfait entre la texture croquante et la saveur épicée de la harissa. Ce sel de qualité supérieure, récolté à la main, ajoutera une touche de sophistication à vos plats préférés.

NOS CONSEILS

Saupoudrez-le sur des légumes rôtis pour ajouter du piquant. Utilisez-le pour assaisonner des viandes grillées ou rôties. Saupoudrez-le sur des œufs brouillés ou des avocats écrasés pour un petit-déjeuner savoureux. Ajoutez-le à vos marinades pour donner une touche épicée à vos plats ou utilisez-le pour assaisonner soupes, ragoûts etc.



LA MER AVEC UN VRAI COUP DE FEU.



BOUTARGUE

HARISSA

PUISSANCE



COMPOSITION

Boutargue affinée, Harissa Prestige.

EXISTE EN VERSION

kg

C'EST QUOI EXACTEMENT ?

Découvrez notre boutargue affinée à la harissa prestige, une création qui marie l'intensité iodée de la boutargue à la puissance aromatique de notre harissa emblématique. Une alliance audacieuse et élégante, entre mer et feu.

NOS CONSEILS

Elle se déguste en fines tranches, sur un pain toasté, avec un filet d'huile d'olive ou quelques gouttes de citron. Elle est aussi parfaite sur des pâtes, des œufs mollets ou des légumes grillés.

Idéale pour relever une assiette avec finesse et caractère.

**L'IODE, LE PEPS, ET BEAUCOUP
D'ÉLÉGANCE.**



BOUTARGUE CITRON CONFIT & HARISSA

PUISSANCE



COMPOSITION

Boutargue affinée, Citron confit.

EXISTE EN VERSION

kg

C'EST QUOI EXACTEMENT ?

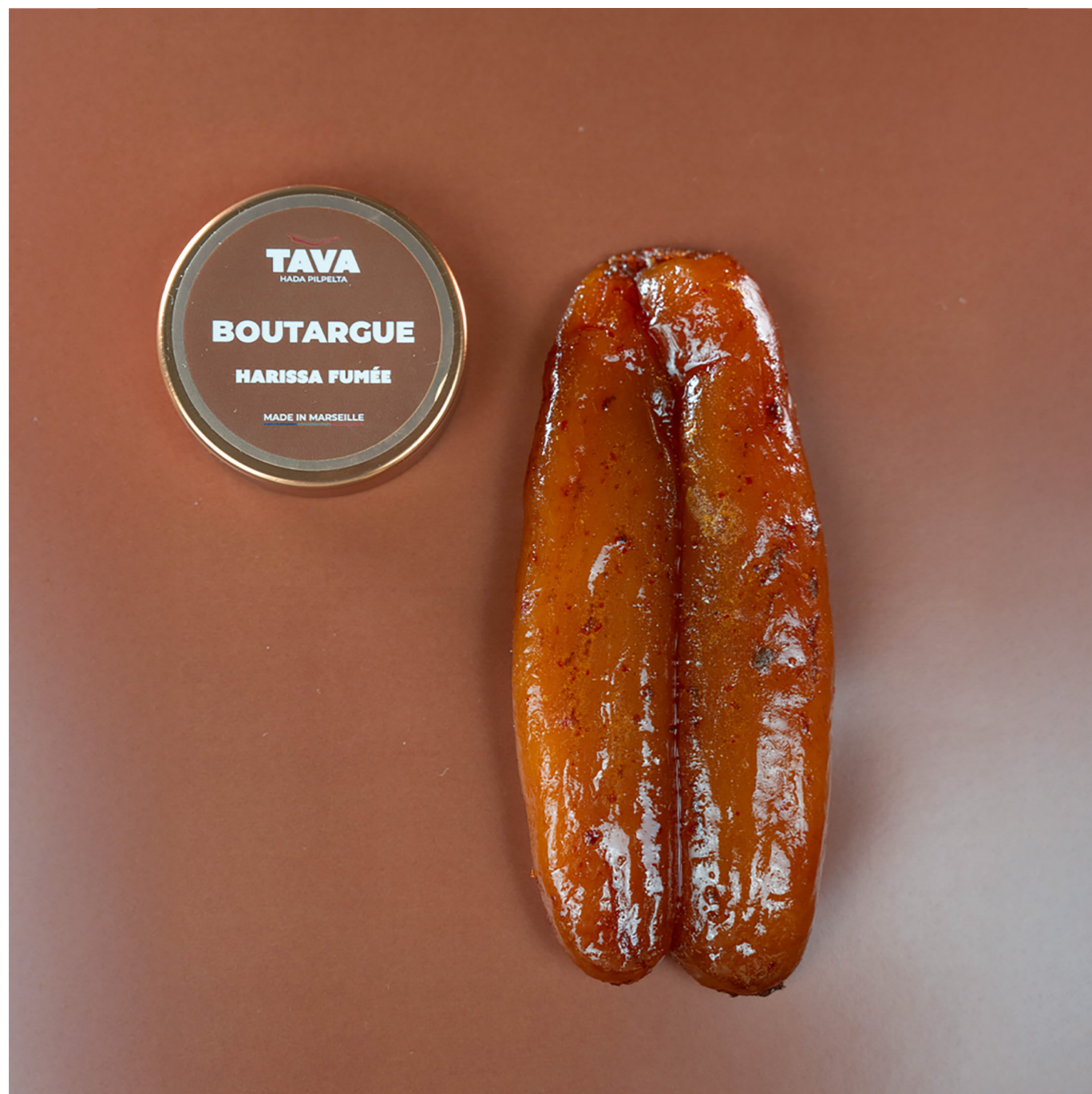
Découvrez notre boutargue affinée au citron confit, une recette subtile qui associe la profondeur iodée de la boutargue à la fraîcheur saline et légèrement acidulée du citron confit. Une création lumineuse, élégante et très méditerranéenne.

NOS CONSEILS

Elle se mariera parfaitement avec des pâtes, une salade croquante, des pommes de terre tièdes ou une tranche de pain grillé. Elle peut aussi se déguster simplement avec un peu d'huile d'olive.

Idéale pour apporter éclat et finesse à votre cuisine.

UNE BOUTARGUE QUI JOUE AVEC LE FEU



BOUTARGUE HARISSA FUMÉE

PUISSANCE



COMPOSITION

Boutargue affinée, Harissa fumée.

EXISTE EN VERSION

kg

C'EST QUOI EXACTEMENT ?

Découvrez notre boutargue affinée à la harissa fumée, une création de caractère qui associe l'intensité iodée de la boutargue à des notes fumées, chaudes et épicées.

Une alliance originale et généreuse, pensée pour les amateurs de saveurs affirmées.

NOS CONSEILS

Elle accompagnera très bien des pommes de terre tièdes, des légumes rôtis, des pâtes, des œufs ou une belle tranche de pain grillé.

Idéale pour donner profondeur et singularité à vos préparations.

L'IODE À L'ÉTAT PUR, VERSION CHIC.



BOUTARGUE TRADITIONNELLE

PUISSANCE



COMPOSITION

Boutargue affinée

EXISTE EN VERSION

kg

C'EST QUOI EXACTEMENT ?

Découvrez notre boutargue traditionnelle, un produit d'exception au goût franc et raffiné. Affinée avec soin, elle développe une belle intensité iodée, une texture fondante et une longueur en bouche élégante.

Une spécialité de caractère, pensée pour les amateurs de produits authentiques.

NOS CONSEILS

Elle se déguste en fines tranches, avec un filet d'huile d'olive, sur un pain grillé ou râpée sur des pâtes, des œufs ou une pomme de terre tiède.

Idéale pour apporter une touche iodée et raffinée à vos assiettes.



NOIX DE CALOU & HARIBEA

TNA

D'OLIVE & HARIBEA

MISSA TIGE

BLE

**LE SNACK IDÉAL
POUR LES AMATEURS DE SENSATIONS
FORTES !**



NOIX DE CAJOU & HARISSA

PUISSANCE



COMPOSITION

Noix de cajou, harissa & sel

EXISTE EN VERSION

90g - kg

C'EST QUOI EXACTEMENT ?

La noix de cajou, ou anacarde, est le fruit de l'anacardier, un arbre originaire d'Amérique tropicale. Amuse-gueule par excellence, nous avons voulu rendre ce produit si commun plus original. Fraîchement grillées avec notre harissa, nos noix de cajou sont naturellement craquantes et délicieusement pimentées. Juste de quoi relever ces moments de partage privilégiés. À moins que vous ne préféreriez la jouer perso...

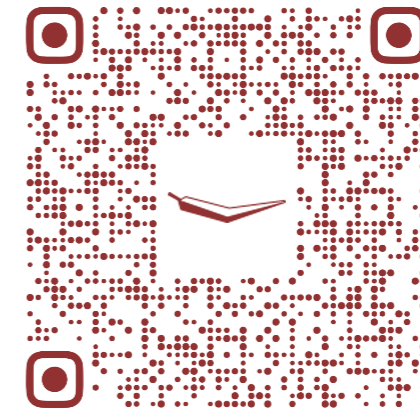
NOS CONSEILS




Nos noix de cajou peuvent se déguster seules à l'apéritif ou agrémenter certains plats, comme des terrines, des tajines, des tartes, des viandes, des salades, du riz ou encore des verrines.

ILS PARLENT DE NOUS



REJOIGNEZ - NOUS !



-  Harissa Tava Hada Pilpelta
-  @harissa.tava/@artisanpimente
-  Staff@artisan-pimente.com

www.artisan-pimente.com





artisan-pimente.com

