



# Baba Bahri

Un Nouveau Goût de Tunisie

**Une aventure agricole et alimentaire pour faire découvrir un nouveau goût de Méditerranée, bon bio et artisanal !**

[www.bababahri.com](http://www.bababahri.com)   Bababahri\_officiel



# Un Nouveau Goût de Méditerranée



Harissa artisanale, herbes sauvages, mélange zaatar et mélange d'épices, olives et crème d'olives noires, eaux florales, Baba Bahri c'est une aventure agricole et alimentaire pour célébrer ce qu'il y a de bien et de bon au sud de la Méditerranée.

Ingrédients bruts ou produits d'épicerie fine, notre objectif est de créer de nouveaux ponts culinaires entre le Nord et le Sud en proposant des saveurs nouvelles et authentiques issues du terroir tunisien et en militant pour une alimentation plus durable et végétale.



Artisanal



Bio



Direct  
Producteur

Nos produits sont soit issus de notre oliveraie soit issus de collaborations directes avec des agriculteurs et artisans partenaires en Tunisie et qui produisent tous à échelle humaine. Notre souhait est de créer un cercle vertueux et positif pour sauvegarder ce patrimoine.





# Nos Produits

Sucré ou salé, en petit-déjeuner, à l'apéritif ou au dîner, les saveurs du sud de la Méditerranée à destination des chefs et des amoureux du goût.

Variétés spécifiques, méthodes artisanales, nos produits sont 100% naturels, sans additifs, ni conservateurs, ni arômes ajoutés et toujours issus des dernières récoltes.

## Nos Herbes Sauvages et Infusions



Thym Sauvage Feuilles d'Olivier Romarin Sauvage Mélanges et Infusions Harissa Fumée Harissa Chemsî Harissa Bio

## Nos Epices Entières



Mélange Zaatar Sel aux Herbes Mélange Tabel Ras el Hanout Harissa Séchée Bissia à la Caroube

## Nos Olives & Crèmes d'Olives Noires



Olive Noire Chetoui à l'huile d'Olive Crème d'Olive Noire Huile d'Olive

## Nos Eaux Florales



Eau de Geranium Eau de Rose Eau de Fleur d'Oranger Eau d'Eglantine

Formats Professionnels et/ou Vrac disponibles sur demande  
Contact@bababahri.com | 06 79 86 10 11

# Nos Harissas Artisanales

C'est de Tunisie qu'est originaire la Harissa, délicieuse préparation à base de piments séchés, ail, et épices. Il existe autant de Harissas que de villages et de familles. A chacun ses ingrédients et ses épices pour différentes textures et degrés de piquant ! Nous vous présentons 5 Harissas différentes, chacune travaillées artisanalement mais toujours avec le souci d'un juste équilibre entre le parfum des épices et le piquant. Nos Harissas ont une texture plutôt épaisse et concentrée et nous recommandons toujours de les consommer accompagnées d'une pointe d'huile d'olive. Celles-ci s'utilisent aussi bien en apéritif, en cuisine qu'en accompagnement des plats.

## Harissa Artisanale Fumée



Parfumée, épicée et légèrement piquante, cette harissa artisanale de Tunisie se distingue par son goût fumé ! Le piment est d'abord séché au soleil puis au four pour donner ce goût si particulier. Elle peut se consommer aussi bien à l'apéritif qu'en association de vos plats.

Ingrédients: piments séché, ail, épices, huile d'olive, sel  
Formats disponibles : 120g, 90g

## Harissa Artisanale Fruitée Chemi



Relevée et joliment épicée, cette harissa artisanale a un profil fruité autour du piment. Elle tient sa force de ses piments séchés uniquement au soleil. Elle peut se consommer aussi bien à l'apéritif qu'en association de vos plats.

Ingrédients: piments séché, ail, épices, huile d'olive, sel  
Formats disponibles : 120g, 90g

## Harissa Artisanale au Cumin



Une harissa relevée sur une base de piments séchés au soleil mais avec une note affirmée autour du cumin. Idéale pour assaisonner houmous, légumes mijotés ou potages en un tour de main.

Ingrédients: piments séché, ail, épices, huile d'olive, sel  
Formats disponibles : 120g, 90g

## Harissa Artisanale Bio



Relevée et joliment épicée, cette harissa artisanale de Tunisie tient sa force de ses piments séchés au soleil. Elle séduira les amateurs de sensations fortes avec son gout plus puissant et une note de coriandre plus affirmée. Elle peut se consommer aussi à l'apéritif qu'en association de vos plats.

Ingrédients: piments séché, ail, épices, huile d'olive, sel  
Formats disponibles : 120g, 90g  
Certis FR Bio-13

## Harissa Artisanale Séchée



Parfumée, épicée et relevée, cette harissa séchée artisanale est une spécialité des régions du nord de la Tunisie. La puissance de son piment est contre balancée par sa fraîcheur d'une pointe menthe. Quelques flocons suffisent pour donner du caractère à vos fromages, tartines, sauces ou légumes grillés.

Ingrédients: piments séché, ail, épices, menthe, sel  
Formats disponibles : 44g

# Nos Olives Noires

Nos olives sont récoltées au sein de notre oliveraie située sur les collines rocailleuses du Djbel Oust dans la région de Zaghouan, à 1h30 environ de Tunis. C'est la variété Chetoui spécifique aux régions du Nord que nous travaillons ici de façon artisanale et naturelle. Nos olives sont d'abord récoltées à pleine maturité puis préparées au sel de source et à l'huile d'olive. Une technique traditionnelle permettant de révéler un juste équilibre entre douceur et amertume.



## Olives Noires Chétoui Bio à l'huile d'olive

Idéales en apéritif, ces olives peuvent aussi décorer bien vos plats et salades. L'huile d'olive qui les conserve sera parfaite pour assaisonner les salades.

Prix Epicure Argent 2022 catégorie Autour de l'apéritif

Ingrédients: olives chetoui, huile d'olive

Formats disponibles : 200g

TN BIO-008



## Olives Noires Chétoui à l'huile d'olive et au thym sauvage et bio

Un équilibre entre douceur et amertume, avec une petite touche de piquant ! Idéales en apéritif, ces olives peuvent aussi décorer vos plats. L'huile d'olive qui les conserve sera parfaite pour assaisonner les salades.

Ingrédients: olives chetoui, huile d'olive, thym sauvage et bio

Formats disponibles : 200g

TN BIO-008



## Olives Noires Chétoui à l'huile d'olive et au romarin sauvage et bio

Un équilibre entre douceur et amertume, avec une touche de fraîcheur ! Idéales en apéritif, ces olives peuvent aussi décorer vos plats. L'huile d'olive qui les conserve sera parfaite pour assaisonner les salades.

Ingrédients: olives chetoui, huile d'olive, romarin sauvage et bio

Formats disponibles : 200g

TN BIO-008



## Crème d'Olives Noires Chétoui Bio

Un concentré de saveurs, intenses et puissantes, venues tout droit de Méditerranée ! A consommer en apéritif, sur du pain, des toasts ou une délicate pâte feuilletée, elle deviendra vite un incontournable de votre cuisine.

Ingrédients: olives chetoui, huile d'olive

Formats disponibles : 100g

Certis FR Bio-13



# Nos Herbes et Infusions

Nos Herbes sauvages sont récoltées à la main au sein de notre oliveraie, parmi les oliviers et les abeilles des collines rocailleuses de Jbel Oust en Tunisie. Gorgées de soleil, quelques feuilles suffisent pour libérer un goût intense et naturel empreint des saveurs de Méditerranée. Nos herbes diffèrent des variétés du Nord de la Méditerranée grâce à leurs profils aromatiques. Elles sont le reflet d'un terroir, d'un sol et du juste équilibre du soleil, du vent et de la pluie. Enfin nos herbes sont récoltées à floraison ce qui permet d'avoir des saveurs plus intenses et une plus grande complexité dans les profils aromatiques.

## Thym Sauvage et Bio



En infusion ou en cuisine, notre thym possède une signature puissante, parfois même piquante, un profil qui pointe sur l'origan à la fois floral et mentholé.

Ingrédients: thym sauvage - thymus capitatus

Formats disponibles : 18g, 40g

TN BIO-008

## Feuilles d'Oliviers Bio



Une infusion au gout herbacé et légèrement sucré. Une boisson aux multiples vertus, riche en oleuropeine, célébrée par nos anciens pour s'attribuer le temps d'une infusion la longévité des oliviers centenaires:

Ingrédients: feuilles d'olivier - olea europaea

Formats disponibles : 18g, 35g

TN BIO-008

## Romarin Sauvage et Bio



Un romarin tout en douceur, avec une belle longueur en bouche, un profil rond, aux notes de miel, légèrement boisé et floral. Un romarin qui servira aussi bien en infusion qu'en cuisine !

Ingrédients: romarin sauvage - rosmarinus officinalis

Formats disponibles : 18g, 40g

TN BIO-008

## Infusion de Cacao et Romarin Sauvage et Bio



Une création qui allie la douceur des écorces de Cacao aux notes florales et mentholées de notre romarin sauvage. Une boisson toute en gourmandise 100% naturelle fruit d'une rencontre entre Baba Bahri et la Manufacture de Chocolat Encuentro, à Lille.

Ingrédients: écorce de cacao, romarin sauvage

Formats disponibles : 60g

Certis FR Bio-13



# Nos épices & Mélanges d'épices

La cuisine méditerranéenne et tunisienne est riche d'épices et de mélanges d'épices. Que ce soit dans une coupelle d'huile d'olive, du pain, des galettes, en salade ou en cuisson, elles sont omniprésentes. Une manière simple et naturelle d'amener des saveurs et une pointe de chaleur à votre quotidien. Vous trouverez ici une première sélection d'épices incontournables du sud de la Méditerranée.

## Melange Zaatar Bio au Thym et au Romarin Sauvage



A déguster en salade, sur des légumes grillés ou tout simplement avec de l'huile d'olive et une tranche de pain. Un profil tout en fraîcheur et une signature acidulée qui se différencie des recettes plus traditionnelles de Zaatar.

Ingrédients: thym sauvage, romarin sauvage, sumac et Sésame Grillé

Formats disponibles : 40g

Certis FR Bio-13

## Mélange Tabel Artisanal de Tunisie



Un incontournable de la gastronomie tunisienne, le Tabel est un savant mélange d'épices au délicieux parfum de Méditerranée. Idéal pour relever une sauce, une chachouka, un houmous ou une simple salade, il deviendra très vite aussi un incontournable de votre cuisine !

Ingrédients: paprika, ail, coriandre, carvi, sel

Formats disponibles : 40g

## Mélange Ras el Hanout Artisanal de Tunisie



Ras (la tête) el Hanout (du magasin), mélange emblématique d'Afrique du Nord, dont la recette est jalousement gardée par chaque marchand d'épices. Idéal pour relever des légumes mijotés, une sauce et bien évidemment un couscous ou un tajine ! Un mélange qui sera vite l'ingrédient parfait pour vous évader sur les rives sud de la Méditerranée.

Ingrédients: piment rouge, ail, carvi, coriandre, gingembre, clous de girofle, curcuma, sel

Formats disponibles : 40g

## Sel aux Herbes Sauvages et Bio



Extrait d'une source minérale, notre sel est naturellement iodé et riche en minéraux et oligoéléments. Faible en sodium et délicatement associé à nos Herbes Sauvages, ce sel sera votre meilleur atout pour parfumer vos plats d'un brin de Méditerranée.

Ingrédients: sel de source, thym sauvage, romarin sauvage

Formats disponibles : 65g

Certis FR Bio-13



# Nos Eaux Florales

Nos eaux florales sont originaires du nord de la Tunisie où il est de tradition de récolter et de distiller au coeur du printemps feuilles et fleurs sauvages. Que ce soit pour parfumer des boissons, des fruits ou des pâtisseries elles sont très présentes au sud de la Méditerranée. Nos eaux florales ou encore appelées hydrolats sont issues de distillations artisanales. Cela permet d'obtenir une concentration plus élevée et une signature aromatique plus intense et complexe.



## Eau de Fleurs d'Oranger Artisanale

Notre eau de fleur d'oranger (Zhar) est obtenue par hydrodistillation de fleurs de bigaradier (Citrus aurantium). Vous retrouverez une note florale et une pointe d'amertume qui viendra rappeler les essences du bigaradier. A conserver au frais, à l'abri de la chaleur et de la lumière. A conserver au réfrigérateur après ouverture.

Ingrédients: Hydrolat fleur de bigaradier, sans arômes ni conservateurs

Formats disponibles : 100ml, 20ml



## Eau de Rose Artisanale

Notre eau de rose (Ward) est obtenue par hydrodistillation des roses de la variété Rosa Damascena. Une eau toute en délicatesse et un profil floral et doux.

A conserver au frais, à l'abri de la chaleur et de la lumière. A conserver au réfrigérateur après ouverture.

Ingrédients: : Hydrolat fleurs rosa damascena, sans arômes ni conservateurs

Formats disponibles : 100ml, 20ml



## Eau de Géranium Artisanale

Notre eau de Géranium (Aterchiya) est obtenue par hydrodistillation des fleurs et des feuilles de Rose Rosat. Une eau puissante qui associe l'univers floral de la rose et une pointe herbacée et vive du géranium. Elle s'associera aussi bien au chocolat, qu'à des créations à base d'amandes. A conserver au frais, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

A conserver au réfrigérateur après ouverture.

Ingrédients: Hydrolat fleurs et feuilles de géranium rosat, sans arômes ni conservateurs

Formats disponibles : 100ml, 20ml



## Eau d'Eglantine Artisanale

Notre eau d'eglantine (Nesri) est obtenue par hydrodistillation des roses de la variété Rosa Canina. Une eau florale, tout en délicatesse qui s'associe parfaitement aux créations à base d'amande. A conserver au frais, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

A conserver au réfrigérateur après ouverture.

Ingrédients: Hydrolat fleurs de rosa canina, sans arômes ni conservateurs

Formats disponibles : 100ml, 20ml



# Nos Autres Produits

Au travers de notre aventure agricole et alimentaire nous n'avons cessé d'aller à la recherche de nouvelles saveurs et produits issus du sud de la Méditerranée. Vous retrouverez ici une sélection des produits spécifiques ou à venir. N'hésitez pas à prendre contact pour en savoir plus.



## Bsissa Artisanale au Caroube

Riche en saveurs, la Bsissa est une préparation traditionnelle tunisienne à base de céréales, d'épices et légumineuses le tout torréfié et moulu. Elle se consomme généralement mélangée à de l'huile d'olive et de miel qui permet d'obtenir une pâte onctueuse idéale pour le petit déjeuner ou les encas sucrés.

Ingrédients: **farine de Blé**, farine de pois chiche, farine de caroube, épices

Formats disponibles : 95g, 225g



## Infusion Coriandre Cumin Fenouil

L'association de 3 graines aux innombrables bienfaits au sein de cette délicieuse infusion. Réputée dans la tradition ayurvédique pour aider la digestion la tisane de cumin, coriandre et fenouil est aussi consommée en Tunisie. Une boisson à base de graines bio et gorgées de soleil, à la fois bienfaitante et détoxifiante et aux notes légèrement anisées.

Ingrédients: coriandre, cumin, fenouil

Formats disponibles : 180g



## Huile d'Olive Mono-Variétale Chetoui Non Filtrée

Huile d'olive non filtrée et mono-variétale chetoui issue des oliviers de la région de Zaghuan. Une olive de taille moyenne mais dont le goût allie élégamment notes fruitées, légère ardoance et une pointe d'amertume. A consommer en salade mais également en accompagnement de vos plats.

Ingrédients: Olives Chetoui

Formats disponibles : 250ml, 500ml

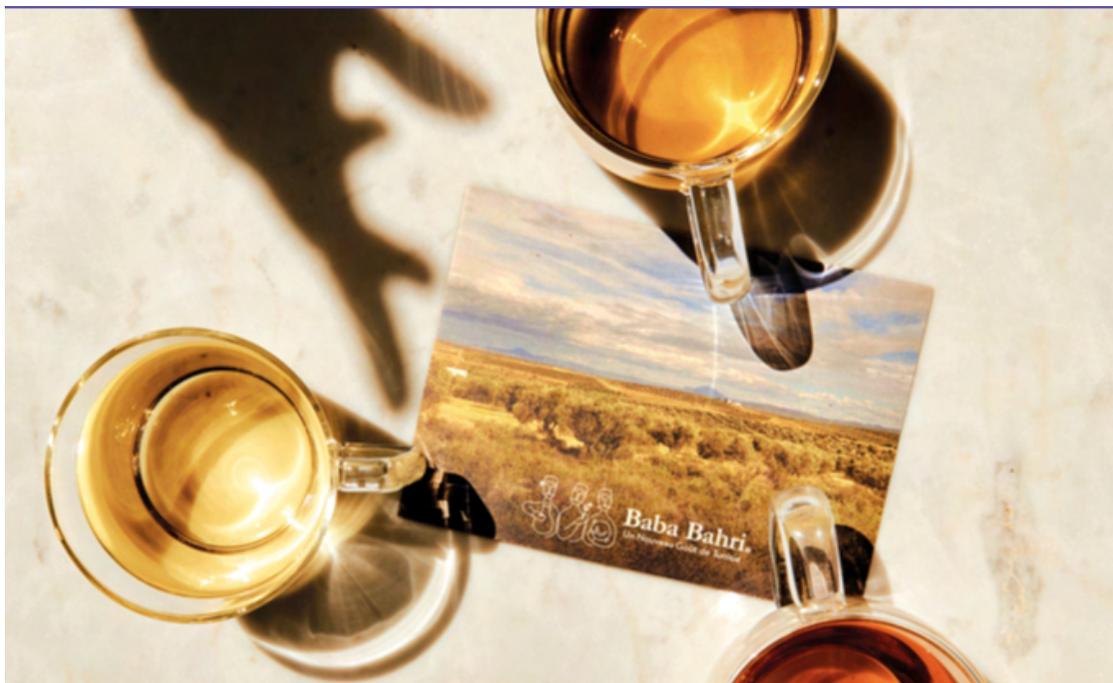


## Epices Entières

Une sélection d'épices entières pour vos préparations culinaires  
épices disponibles: coriandre, cumin, fenouil, sumac.

Formats disponibles : 10g





## Nous Contacter

Distribuer nos produits, demander plus d'informations, organiser une dégustation, partager un projet, passer prendre le thé, échanger une recette...



**Baba Bahri®**  
Un Nouveau Goût de Tunisie



Habib Bahri

(Grand) Directeur

[Contact@bababahri.com](mailto:Contact@bababahri.com)

06 79 86 10 11

[www.bababahri.com](http://www.bababahri.com)

  Bababahri\_officiel

