



SERGE' N PEPPER VOUS « POIVRE » DÉLICIEUSEMENT LA VIE !

Les amateurs de poivre peuvent se réjouir ! Les POP™ débarquent à la Grande Epicerie de Paris* et dans les épiceries fines partout en Europe. Du poivre à emporter, il fallait y penser... Serge'n Pepper l'a fait !

Voilà une idée originale venue d'un « concasseur » de poivres prénommé Serge qui a donné son nom à la marque. Avec les POP™, (Pepper Of Pepper), il nous propose ainsi une collection de saveurs inédites issues de 6 différents assemblages dont lui seul a le secret... Quelques révélations sur les variétés suffisent toutefois à nous mettre l'eau à la bouche : Kampot, Voatsiperifery, Lampong, Baie des Bataks, Cubèbe ou encore Penja... les amateurs reconnaissent et voyagent déjà du Cambodge au Cameroun en passant par Madagascar et l'Indonésie... Car ce qui fait aussi

l'originalité du concept, c'est le packaging de ces moutures de poivre qui se sont installées dans d'adorables petites boîtes ayant adopté le style « Cachou vintage », pensées pour le partage. Un format ingénieux pour emporter quelques pincées de plaisir partout avec soi, dans son sac à main ou même dans sa poche ! Une collection qui se décline en 6 saveurs réalisée avec la complicité d' Erwann de Kerros**, grand explorateur des terres lointaines où sont cultivés les poivres, importateur et distributeur. Serge' n Pepper fait son entrée dans le monde du goût ! ●

* A la Grande Epicerie, et dans toutes les épiceries fines, à partir du début 2017. Vendus par 3 : 19,50 €.

** Terre de Poivres, Erwann de Kerros, Ed. La Martinière.



SERGE'N PEPPER ADDS A HEADY TOUCH OF SPICE TO LIFE!

Fans of pepper are in for a treat! POP™ has arrived at the Grande Epicerie de Paris and smart grocery stores throughout Europe. It was about time someone came up with portable pepper... Serge'n Pepper did just that!*

*Here's an original ideal from a «pepper crusher» called Serge, who has given his name to the brand. With POP™, (Pepper Of Pepper), he proposes a collection of unprecedented flavours in six different blends to which he alone holds the key... A few revelations about the varieties will nevertheless make mouths water: Kampot, Voatsiperifery, Lampong, Batak Bay, Cubeb, Penja... Fans will recognize them and are already travelling from Cambodia to Cameroon via Madagascar and Indonesia... The concept is also original for the packaging of these ground peppers presented in adorable little boxes which have adopted «Cachou Vintage» style, designed for sharing. A clever format for carrying a few pinches of pleasure everywhere with you, in your bag or even your pocket! A collection comprised of six flavours benefiting from the complicity of Erwann de Kerros**, a great explorer of distant lands where pepper is produced, an importer and distributor. Serge'n Pepper makes its entrance into the world of taste! ●*