



International - France



Bienvenue chez Patak's Foods Ltd, le producteur et chef de file d'authentiques aliments indiens de marque reconnue sur le marché international. Chez Patak's, les aliments indiens nous passionnent et nous voulons partager nos connaissances et cette passion avec vous. Vous retrouverez ici tous les renseignements se rapportant à toute la gamme de notre ligne populaire de sauces, des pâtes de cari, des chutneys, pickles et des pappadums aussi bien que de nouvelles et passionnantes recettes et des suggestions culinaires que vous pouvez employer dans le confort de votre maison.

Détails de Contact

Distriborg France,
217 Chemin du Grand Revoyet,
69561 Saint Genis Laval Cedex,
Lyon,
France
Telephone: ++00331 472 67 1020
Fax: ++00331 472 67 1057
www.distriborg.com



Au sujet de Patak's

Patak's Foods Ltd., une marque aux origines modestes qui s'est développée pour devenir l'une des marques les plus connues du Royaume-Uni, pour sa gamme d'aliments indiens authentiques utilisés par les chefs professionnels et les amateurs de bonne cuisine à travers le monde.

Nos produits sont maintenant distribués dans plus de 40 pays devenant le producteur chef de file d'authentiques aliments indiens destinés à de nombreux marchés à l'étranger. Patak's a été fondé par Kirit Pathak, père du président et directeur général actuel, vers la fin des années 1950. L.G. Pathak, originaire du Kenya, avait seulement 5 £ en poche et une police d'assurance vie en main à son arrivée en Angleterre avec sa femme et ses 6 enfants. Les bons emplois se faisant rares, lui et son épouse ont pensé qu'il y avait une opportunité pour la vente de mets indiens traditionnels à leurs compatriotes au Royaume-Uni. Ainsi, pour générer une source de revenu substantielle, il a commencé à préparer et vendre des samosas dans sa minuscule cuisine mesurant 5 pieds x 6 pieds, amassant par la suite suffisamment d'argent pour l'ouverture de sa première boutique. 134 Drummond Street, Londres.



LG Pathak a décidé d'étendre la gamme que lui et sa femme produisaient en incluant entre autres des pickles, des chutneys et d'autres produits alimentaires authentiques. La qualité de ses produits a été connue par le bouche à oreille et des commandes venant de boutiques, de femmes au foyer et d'étudiants ont afflué. L.G. Pathak a également eu l'honneur d'offrir ses services de traiteur pour les banquets de l'Indian High Commission.

Vu la situation d'entreprise familiale précaire et afin de venir en aide à son père, Kirit Pathak s'est vu forcé d'abandonner ses études à l'âge de 17 ans. Dès lors, il a mené la société vers la réussite pour devenir l'une des marques de gamme d'aliments indiens authentiques et les plus importantes du marché culinaire ethnique au Royaume-Uni. Kirit s'est avéré être un visionnaire en réalisant le potentiel du marché d'aliments indiens lequel continue à être une réalité jusqu'à ce jour - soit la production et la vente d'authentiques aliments indiens de qualité dans le monde entier.



Au cours d'un voyage d'approvisionnement en Inde en 1976, il a rencontré sa future épouse, Meena, et 3 mois plus tard, ils étaient mariés. À cette époque, Kirit ne savait pas que Meena avait obtenu un diplôme en technologie alimentaire et en gestion hôtelière. Ce n'est que lors d'une première visite à l'usine familiale, que Kirit s'est rendu compte du talent et de l'enthousiasme de son épouse pour la cuisine indienne et lui offrit un poste au sein de la société. Meena a commencé à expérimenter avec des Tandooris et des Tikkas, saveurs indiennes authentiques et populaires, et en 3 mois, a créé la pâte Tandoori qui pouvait être fabriquée en bocaux en verre.



La cuisine indienne

Kirit et son épouse, Meena, contrôlent de très près le domaine crucial de contrôle de qualité de leurs produits. La saveur des produits de Patak's est entièrement basée sur la qualité et la fraîcheur des herbes et épices utilisées et de ce fait, Kirit supervise leur sélection et leur importation d'Inde travers le monde. Élément essentiel de la cuisine indienne, son processus unique de moulure libère les huiles aromatiques des épices créant ainsi des arômes délicieux et savoureux. Les épices moulues perdent rapidement leur saveur- La famille Pathak, de façon unique, effectue la moulure des épices entières au moment de la fabrication pour assurer la fraîcheur des saveurs. À la maison, Meena ne conserve jamais ses propres épices moulues pendant plus de trois semaines et s'assure que celles-ci sont conservées dans une « boîte à épices » entièrement à l'abri de la lumière.



Herbes et épices

Cardamome/Elaichi

La cardamome est communément connue sous le nom de « Reine des épices ». La cardamome est une épice d'une grande versatilité aux nombreuses utilisations dans la cuisine indienne et laquelle est reconnue pour faciliter la digestion et utilisée pour rafraichir l'haleine.

Graines d'oignons noirs - Kalonji/Nigella Sativa

Le Kalonji est le fruit ressemblant à une graine séchée, d'une petite herbe. Elle est en général soit grillée à sec ou frite pour mieux en libérer l'arôme. Ces graines sont généralement ajoutées au mélange de pâte à pain, tel que les nans et les kulchas ou dans les salades et les pickles.

Chilis/Épices

Les piments non mûrs sont généralement de couleur verte - Une fois mûrs, ils deviennent soit de couleur jaune, orange, rouge, brune ou violette. Les piments peuvent varier d'un goût doux à un goût très piquant. Le goût piquant des piments provient de leur teneur en capsaïcine contenues dans leurs graines, leur chair et leur peau.



Diwali

Diwali, communément appelé « Le festival de lumières », marque le début de l'année lunaire du calendrier hindou. Célébrée par les Hindous, Sikhs et Jains, la fête tombe chaque année en Octobre et Novembre en fonction du calendrier lunaire.

Pour les Hindous, ce festival de cinq jours de fête commémore la victoire du bien sur le mal pour fêter les valeurs véritables et positives de la vie. Pendant cette fête, les Hindous, nettoient et illuminent maisons et temples avec des milliers de bougies et de lampions pour accueillir Lakshmi, déesse de la prospérité. La célébration du Diwali représente autant pour les Hindous que la célébration de Noël, pour les chrétiens où l'on échange des cadeaux, et préparent des repas de fête .

La nourriture fait partie intégrante de ce festival se concentrant sur la famille et les amis. « En Inde, pour fêter le Diwali, on se régale de la nourriture soigneusement préparée pendant des jours par un cuisinier » déclare Meena Pathak. C'est un moment unique pour rendre visite à la famille et aux amis, pour s'amuser, et pour s'échanger des cadeaux. Ce rituel d'offrandes de nourriture aux visiteurs et aux invités fait partie intégrale du Diwali.

Le Diwali est de plus en plus célébré dans plusieurs pays du monde entier, non seulement en Inde. Avec un choix si merveilleux de plats à votre disponibilité, pourquoi ne pas essayer de préparer votre propre repas Diwali avec les produits authentiques de Patak's ?





Products



Wrap Kits

Wrap Kits Adoptant un style d'emballage contemporain, les produits Patak's arborent tous les éléments nécessaires pour créer un repas véritablement indien - il suffit d'ajouter de la viande, du poulet, des légumes ou du poisson, et de suivre les instructions.

Disponible : Tikka Masala, Tandoori

Sauces de Cuisson

Les sauces Patak's sont disponibles dans une vaste gamme d'arômes représentant les différentes cuisines régionales de l'Inde. Chaque sauce a été créée à partir d'une recette indienne authentique et conserve les saveurs et les arômes originaux des épices essentielles aux complexités subtiles de la cuisine indienne. Facile et rapide à préparer, les sauces Patak's sont une bonne introduction à la cuisine indienne.

Disponible : Tikka Masala, Korma, Jalfrezi, Rogan Josh

Pates

Les pâtes de curry Patak's sont des mélanges complexes d'épices et d'herbes fraîchement moulues, conservées dans l'huile et scellées pour en prolonger la fraîcheur. Les pâtes de curry sont utilisées comme marinades une fois mélangées avec du yaourt avant ou pendant la cuisson, en y ajoutant des oignons et des tomates pour créer une délicieuse sauce pour accompagner la viande, la volaille, les fruits de mer ou les légumes.

Disponible : Tandoori, Mild Curry, Madras

Chutneys

Les chutneys Patak's sont un mélange spécial de fruits cuits avec du sucre et des épices. Condiments relevés, les chutneys combinent un goût sucré et un goût épicé. Ce condiment savoureux traditionnellement servi avec des papadums est utilisé pour accompagner la plupart des plats indiens ou pour épicer les sandwiches, les salades au poulet grillé et viandes.

Disponible : Sweet Mango, Major Grey

Pickles

Les pickles indiens Patak's sont servis comme accompagnement salé épicé. Les pickles indiens combinent des fruits ou des légumes cuits avec un mélange d'épices, de sucre, sel, d'huile et de vinaigre produisant ainsi un condiment savoureux qui accompagne les repas indiens.

Disponible : Lime



Recipés

POULET DOUX AU CARI

2 portions

1 oignon moyen, haché
1 c. à soupe huile végétale
250 g blanc de poulet, coupé en dés
3 à 4 c. à soupe Pâte Mild Curry Patak's
100 g de tomates en dés
100 ml de crème légère semi-épaisse
50 ml d'eau

Riz

Délicieux aussi avec du boeuf, de l'agneau, du poisson et des légumes



Préparation

1. Faire sauter les oignons dans de l'huile chaude. 2. Faire sauter le poulet jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré. 3. Incorporer la pâte de curry et laisser cuire pendant environ 1 minute. 4. Ajouter les tomates et de l'eau. 5. Ne pas couvrir - amener à ébullition et laisser mijoter pendant 25 minutes jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit. Servir sur du riz chaud ou avec du pain naan Patak's. Une suggestion de Meena Pathak Vous pouvez simplement remplacer la crème légère semi-épaisse par de la crème fraîche et y ajouter du chutney doux à la mangue Patak's pour donner un goût fruité et extra riche à votre recette.



SAUMON TANDOORI

4 portions

4 darnes ou filets de saumon
4 c. à soupe huile végétale
100 ml yaourt nature
140 g (2/5 bocal) Pâte Tandoori au curry Patak's
1 c. à café de gousses d'ail broyé
1 c. à café de menthe fraîche, (finement hachée)

Salade verte mélangée

Bocal de sauce Raita Patak's

Citron, coupé en tranches

Délicieux aussi avec du boeuf, de l'agneau, du poisson et des légumes

Préparation

1. Laver et sécher les darnes de saumon. 2. Incorporer la Pâte Tandoori au curry Patak's à l'huile végétale, à l'ail, à la menthe et au yaourt. 3. Mariner le saumon pendant 20 minutes (ou plus longtemps au besoin). Faire griller le saumon ou faire rôtir dans un four pendant environ 5 minutes sur chaque côté, en l'arrosant de temps à autre avec de l'huile. 4. Verser du jus de citron frais sur le mélange. 5. Servir chaud et garnir avec des feuilles de salade verte mélangée, des tranches de citron et de la sauce Raita à la menthe et au concombre Patak's