



LE JARDIN DES  
Toupines

## Les misos disponibles

Juin 2026

### Misos de riz (sans gluten)

#### **Miso de riz et pois jaune.** (2025) n°2025-14

Miso équilibré, avec une très légère note piquante à la manière d'un parmesan, puis sucré et onctueux.

**4 % de sel - non pasteurisé - fermentation courte.**

50g 5.80 CHF / 100g 9.40 CHF / 250g 20.25 CHF / 400g 31.05 CHF / 1000g 74.40 CHF

Disponibilité : grande quantité

#### **Miso de riz, pois jaune et feuilles d'ail d'ours.** (2024) n°2024-10

Miso caractérisé par son subtil équilibre entre la douceur et le calme de sa base de riz et la puissance de la feuille d'ail d'ours. Le tout joint par le processus de fermentation, harmonisant l'ail et donnant du caractère au miso. Avec ses saveurs proches des salaisons, ce miso se déguste volontiers dans les recettes Provençales, en marinades ou en sauces chaudes ou froides. **4.4 % sel - non pasteurisé - fermentation courte** - ail d'ours sauvage (Muraz et Lavey).

50g à CHF 6.15 / 100g à CHF 10.15 / 250g à CHF 22.20 / 400g à CHF 34.20 / 1kg à CHF 82.20

Disponibilité : grande quantité

#### **Miso de riz, pois jaune et fleurs de pruniers.** (2024) n° 2024-12

Ce miso est issu d'une récolte de fleurs dans un verger de pruneaux en plaine du Rhône (culture conventionnelle). Lors d'une taille de printemps. Le goût de ce miso est assez tonique, avec quelques notes d'amertume. La fleur transparait entre les notes de terroir par une présence touchant les papilles et le cœur. **4.3 % de sel - non pasteurisé - fermentation moyenne.**

50g à CHF 6.40 / 100g à CHF 10.65 / 250g à CHF 23.40 / 400g à CHF 36.15 / 1kg à CHF 87.10

Disponibilité : grande quantité

#### **Miso de riz, pois jaune et fleurs d'onagre.** (2025) n° 2025-15

La plante apporte des notes subtilement fleuries puis fraîches à ce miso de riz aux saveurs franches et toniques. La longue fermentation a permis le développement de notes de réglisse ajoutant de la complexité à l'acidité et au piquant présents. **4.3 % de sel - non pasteurisé - fermentation longue.**

50g à CHF 6.10 / 100g à CHF 10.05 / 250g à CHF 21.85 / 400g à CHF 33.70

Disponibilité : petite quantité

#### **Miso de riz, pois jaune et fleurs de sureau.** (2025) n° 2025-8

Miso de riz de fermentation longue au profil de saveurs dans les amertumes et le piquant. Ce miso, à priori sauvage, mérite d'être apprivoisé. Il laisse un sentiment de centrage et de clarté. La fleur est présente au parfum et un peu moins au goût. **4.2 % de sel - non pasteurisé - fermentation longue.**

50g à CHF 6.80 / 100g à CHF 11.50 / 250g à CHF 25.45 / 400g à CHF 39.40 / 1000g à CHF 96.30

Disponibilité : grande quantité

### **Miso de riz, pois jaune et feuilles d'égopode. (2024) n° 2024-20**

Miso très concret de fermentation très longue. Très terrien, il apporte une assise indiscutable, constante et stable. Procurant une sérénité vécue dans le corps. Légère acidité puis goûts mûres, saveurs longues et amples en bouche. Soutiendra les saveurs de tout types de plats en y apportant de la profondeur. Mets salés. **5.0 % de sel - non pasteurisé - fermentation très longue.**

50g à CHF 6.15 / 100g à CHF 10.10 / 250g à CHF 22.00 / 400g à CHF 33.85 / 1000g à CHF 81.40

Disponibilité : quantité moyenne

### **Miso de riz, pois jaune et bourgeons de framboisier. (2024) n° 2024-21**

Miso de riz fermenté très longuement. La longue fermentation donne une couleur très foncée caractéristique à ce miso sobre et délicat. Le voyage gustatif nous emmène entre notes de terroir et d'acidité puis dans un univers boisé et légèrement fruité. Nous imprégnant d'un sentiment de sérénité tout en légèreté. Utilisation tel quel et en mets de préférence salés. **4.3 % de sel - non pasteurisé fermentation très longue.** 50g à CHF 6.20 / 100g à CHF 10.30 / 250g à CHF 22.45

Disponibilité : petite quantité

### **Miso de riz, pois jaune et fleurs d'achillée millefeuilles. (2025) n° 2025-17**

Miso très vivant au pic de sa maturité. Les saveurs franches et puissantes de l'achillée millefeuille se marient agréablement avec le gout de ce miso de riz de fermentation moyennement longue. La fleur déploie tout son parfum et tient longtemps en bouche. Chaleureux et dynamique, il convient aux mets sucrés et salés. **4.3 % de sel - non pasteurisé - fermentation moyennement longue.**

50g à CHF 6.10 / 100g à CHF 10.00 / 250g à CHF 21.70 / 400g à CHF 33.40

Disponibilité : quantité moyenne

### **Miso de riz, pois jaune et rameaux de mélèze. (2025) n° 2025-20**

Charmant miso délicatement boisé. Ce miso de riz de fermentation moyennement longue captive par son abord doux et rond puis par ses notes plus piquantes et finalement boisées. Très équilibré, il apportera une touche forestière à vos mets sucrés et salés (Marinades, sauces à salade, bouillons, sauces chaudes ou froides, pâtes à gâteau, biscuits). **4.6 % de sel - non pasteurisé - fermentation longue.**

50g à CHF 6.20 / 100g à CHF 10.30 / 250g à CHF 22.45 / 400g à CHF 34.60 / 1000g à CHF 83.30

Disponibilité : quantité moyenne

### ***Les misos de riz à venir (en cours de fermentation) :***

*Riz, pois jaune et pousses d'ortie*

**N° 2026-4**

*Riz, pois jaune et pousses d'épicéa*

**N° 2026-7**

*Riz, pois jaune et pétales de roses*

**N° 2026-11**

*Riz, pois jaune et mélèze*

**N° 2026-13**

## Misos d'orge

### **Miso d'orge et pois jaune.** (2024) n° 2024-2

Miso équilibré, complexe et sucré. Avec une très légère amertume. Miso nourrissant la base. Texture assez ferme. **4.4 % de sel - non pasteurisé - fermentation moyenne.**

50g à 5.75 CHF / 100g à 9.30 CHF / 250g à 20.10 CHF / 400g à 30.85 CHF / 1000g à 73.80 CHF

Disponibilité : grande quantité

### **Miso d'orge aux féveroles.** (2024) n° 2024-5

Miso à la texture onctueuse et rustique. Concret, il véhicule le goût du terroir et du rapport à la terre. Très authentique, il séduit par sa légère acidité, quelques notes boisées puis douces. Il apportera de la structure et aidera à charpenter les goûts de vos plats mijotés, de vos sauces, vos soupes et marinades.

**4.2 % sel - non pasteurisé - fermentation moyenne.**

50g à CHF 5.65 / 100g à CHF 9.15 / 250g à CHF 19.60 / 400g à CHF 30.10 / 1kg à CHF 72.00

Disponibilité : grande quantité

### **Miso d'orge, pois jaune et fleur d'impératoire.** (2023) n° 2023-12

Miso aux goûts riches et complexes, avec la présence de la plante comme premières notes, très légère amertume, puis de la rondeur et des notes de terroir.

**4 % de sel - non pasteurisé - maturation moyennement longue.**

100g à 11.40 CHF    Disponibilité : restent 2x100g

### **Miso d'orge aux pois jaune et à la fleur d'ail des ours.** (2024) n° 2024-18

Miso jeune, très vivant. Très aromatique. Doux puis présence du goût de la fleur d'ail (similaire aux feuilles en plus arrondi et plus subtile). Il convient très bien à la préparation de marinades. Aromatise agréablement les pains comme la focaccia.

**4.6 % sel - non pasteurisé - fermentation courte.** *Ce miso peut continuer à fermenter au frigo ce qui a comme effet de gonfler le sachet. Ceci n'altère toutefois pas sa saveur.*

50g à CHF 6.40 / 100g à CHF 10.65 / 250g à CHF 23.45 / 400g à CHF 36.20 / 1kg à CHF 87.30

Disponibilité : grande quantité

### **Miso d'orge, pois jaune et fleurs de sureau.** (2025) n°2025-9 / n°2025-3

Ces deux misos comportent des profils de saveurs très proches. La différence de production est l'orge utilisé. Un **orge perlé** pour le miso **2025-9** et un **orge mondé** pour le miso **2025-3**. Ils oscillent tous deux entre des notes douces et fleuries. Se marient à merveille avec le chocolat, très bon dans les sauces à salade. Mets salés et sucrés. **4 % de sel - non pasteurisé - fermentations moyennes à longues.**

50g à 6.80 CHF / 100g à 11.40 CHF / 250g à 25.30 CHF

Disponibilité : quantité moyenne

### **Miso d'orge, pois vert et fleurs de sureau. (2025) n°2025-6**

Ce miso présente une très belle maturité. Apporte des notes réconfortantes profondes et de terroir tout en délicatesse. Les notes fleuries, sortant en fin de bouquet, lui confèrent une rondeur très agréable qui tient longtemps en bouche. Comporte une légère amertume et acidité. Mets salés principalement.

**4.6 % de sel - non pasteurisé - fermentation moyenne à longue.**

50g à 6.75 CHF / 100g à 11.30 CHF / 250g à 25.10 CHF / 400g à 38.85 CHF / 1000g à 93.85 CHF

Disponibilité : quantité moyenne

### **Miso d'orge, haricot noir et fleurs de sureau. (2025) n°2025-5**

Miso de fermentation longue à la texture très onctueuse. Des notes légères et fleuries répondent à des saveurs profondes et proche de l'amertume dans ce miso au caractère fort et d'un subtil équilibre. Laisse un sentiment tonique et dynamisant. Tout type de mets.

**4.3 % de sel - non pasteurisé - fermentation longue.**

50g à 6.75 CHF / 100g à 11.30 CHF / 250g à 25.10 CHF / 400g à 38.85 CHF / 1000g à 93.85 CHF

Disponibilité : quantité moyenne

### **Miso d'orge, pois jaune et fleurs de robinier. (2025) n°2025-4**

Miso très agréable au profil doux, offrant une succession de parfums tirant sur les notes de caramel. Reste longtemps en bouche. Gardien d'une posture positive et enjouée indiscutable, qu'il communique facilement. **4.4 % de sel - non pasteurisé - fermentation courte.** Robinia pseudoacacia (les Vérines)

50g à 6.40 CHF / 100g à 10.65 CHF / 250g à 23.40 CHF / 400g à 36.15 CHF / 1000g à 87.10 CHF

Disponibilité : quantité moyenne

### **Miso d'orge aux pois jaune et aux pétales de roses. (2025) n° 2025-10**

Miso aux notes complexes et profondes. Le parfum de la rose est présent subtilement dans un large panel de saveurs. La rose apporte une belle maturité.

**4.6 % sel - non pasteurisé - fermentation moyenne à longue.**

50g à CHF 6.50 / 100g à CHF 10.85 / 250g à CHF 23.85 / 400g à CHF 36.85 / 1000g à 88.80 CHF

Disponibilité : grande quantité

### **Miso d'orge, pois jaune et pousses de printemps. (2024) n°2024-6**

*(Racines et feuilles de dents de lion, pousses d'orties et rameaux d'épicéa)*

Miso riche, sans amertume, avec un léger goût de chlorophylle. Miso apportant une agréable sensation d'abondance, de nourriture accessible et concrète. Propose quelque chose de joyeux.

**4.3 % de sel - non pasteurisé - fermentation moyenne.**

50g 6.00 CHF / 100g 9.80 CHF / 250g 21.20 CHF / 400g 32.65 CHF / 1000g 78.30 CHF

Disponibilité : grande quantité

### **Miso d'orge, pois jaune et pousses de vigne. (2024) n°2024-16**

Miso agréablement équilibré entre acidité et notes sucrées. Présent en légèreté. Facile à intégrer et à associer (par exemple dans les sauces chaudes). Mets sucrés ou salés - bourgeons, Fully, domaine Chappaz. **4.5 % de sel - non pasteurisé - fermentation moyenne.**

50g à CHF 6.20 / 100g à CHF 10.20 / 250g à CHF 22.35 / 400g à CHF 34.35 / 1kg à CHF 82.60

Disponibilité : grande quantité

### **Miso d'orge, pois jaune et feuilles d'ail des ours. (2024) n°2024-11**

Miso authentique de fermentation très longue. Ses premières notes sont un bouquet très équilibré de douceur et d'acidité. Puis se développent toute sa complexité et sa profondeur. Notes de terroir riches, particulièrement apaisantes. Le gout de l'ail, qui rappelle celui de l'ail noir, est parfaitement intégré - ail d'ours sauvage (Muraz et Lavey). **Environ 4.3 % de sel - non pasteurisé - fermentation très longue.**

50g à 6.10 CHF / 100g à 10 CHF / 250g à 21.80 CHF / 400g à 33.55 CHF / 1kg à 80.60 CHF

Disponibilité : grande quantité

### **Miso d'orge, pois jaune et feuilles de mélisse. (2025) n°2025-19**

Miso de caractère, comportant des saveurs prononcées dans les amertumes, le piquant et des notes d'acidité. Avec ses saveurs toniques et puissantes, ce miso est un bon allié de vos marinades, bouillons et sauces. Se prête aux mets salés. **4 % de sel - Non pasteurisé - fermentation moyenne.**

50g 6.15 CHF / 100g 10.10 CHF / 250g 22.00 CHF

Disponibilité : quantité moyenne

### **Miso d'orge, pois jaune et pousses de tilleul. (2024) n° 2024-25**

Miso équilibrant aux notes fruitées et très légèrement boisées. Antidote à la dispersion, il apporte de la fraîcheur et de la vitalité. Prépare à l'activité. Idéal dans les soupes du matin ou du soir. Toute autre utilisation possible - Pousses de tilleul des Vérines (Tilia platyphyllos).

**4.8 % de sel - non pasteurisé - fermentation moyenne.**

50g 6.25 CHF / 100g 10.30 CHF / 250g 22.55 CHF / 400g 35.05 CHF

Disponibilité : quantité moyenne

### **Miso d'orge, pois jaune et pousses d'épicéa. (2025) n° 2025-1**

Miso offrant une influence printanière par les bourgeons d'épicéa et très mature par la longue fermentation. De très agréables notes boisées et fraîches se dégagent de ce miso doux et de caractère. Miso apportant une note forestière marquée et réconfortante aux plats en sauce chaudes ou froides. Mets salés ou sucrée. **4.3 % de sel - non pasteurisé - fermentation longue.**

50g 6.05 CHF / 100g 10.00 CHF / 250g 21.70 CHF / 400g 33.40 CHF

Disponibilité : quantité moyenne

### **Miso d'orge, pois jaune et lierre terrestre. (2024) n° 2024-17**

Ce miso de très longue fermentation est très abouti. La maturité se sent dès les premières notes rondes et profondes. Une acidité équilibrée introduit la saveur de la plante et mène jusqu'aux profondes saveurs de tamari en fin de bouquet. Accompagne tout type de mets salés. **4.6 % de sel - non pasteurisé - fermentation très longue.**

50g 6.15 CHF / 100g 10.15 CHF / 250g 22.10 CHF / 400g 34.05 CHF / 1000g 81.80 CHF

Disponibilité : grande quantité

### **Miso d'orge, pois jaune et fleurs d'égopode. (2025) n° 2025-13**

Ce miso aux saveurs intenses et vertes apporte fraîcheur et innocence. La fleur d'égopode véhicule des notes puissantes et légèrement anisées à ce miso agissant tel une bouffée d'air frais. Mets salés (marinades, sauces à salade, bouillons). **4.4 % de sel - non pasteurisé - fermentation moyennement longue.**

50g 6.55 CHF / 100g 10.95 CHF / 250g 24.10 CHF / 400g 37.25 CHF / 1000g 89.90 CHF

Disponibilité : grande quantité

### **Miso d'orge, pois jaune et feuilles de shiso pourpre. (2025) n° 2025-21**

Miso tonique qui comporte des notes piquantes vivifiantes. Le gout du shiso dans ce miso est assez éloigné de la plante fraîche. Très présent et intéressant, il dévoile des notes de basilic, puis se rapproche du shiso et fini par des saveurs de fruits bien murs. Le bouquet est frais et appétissant. Mets plutôt salés. **4.7 % de sel - non pasteurisé - fermentation longue.**

50g 6.20 CHF / 100g 10.30 CHF / 250g 22.45 CHF / 400g 34.60 CHF / 1000g 83.25 CHF

Disponibilité : grande quantité

### ***Les misos d'orge à venir (en cours de fermentation) :***

|                                                               |                   |
|---------------------------------------------------------------|-------------------|
| <i>Orge, pois jaune et feuilles et fleurs de basilic</i>      | <i>N° 2025-22</i> |
| <i>Orge, pois jaune et pousses d'ortie</i>                    | <i>N° 2026-1</i>  |
| <i>Orge, pois jaune et racines d'aunée</i>                    | <i>N° 2026-2</i>  |
| <i>Orge, pois jaune et feuilles de laurier noble</i>          | <i>N° 2026-3</i>  |
| <i>Orge, pois jaune et vanille</i>                            | <i>N° 2026-5</i>  |
| <i>Orge, pois jaune et rameaux d'épicéa</i>                   | <i>N° 2026-6</i>  |
| <i>Orge, pois jaune et fleurs de sureau</i>                   | <i>N° 2026-8</i>  |
| <i>Orge, haricots noirs et borlotti et fleurs de robinier</i> | <i>N° 2026-9</i>  |
| <i>Orge, haricots noirs et borlotti et fleurs de sureau</i>   | <i>N° 2026-10</i> |
| <i>Orge, pois jaune et feuilles de cassis</i>                 | <i>N° 2026-12</i> |