

# L'évasion culinaire selon NOOR INTERNATIONAL

## Une sélection guidée par la quête, plus que par la tendance

Chez Noor International, rien n'est laissé au hasard. Chaque produit est le fruit d'une recherche patiente, de rencontres humaines et de territoires préservés. Nisrine ne sélectionne pas, elle cherche, écoute les producteurs, s'imprègne de leurs gestes, questionne les origines, les méthodes, la qualité des sols, la conservation des nutriments... pour sélectionner au mieux ses produits.

Cette approche presque artisanale confère à la collection une authenticité profonde : chaque référence possède une âme, une histoire, une cohérence entre plaisir gustatif et bienfaits pour le corps. Ici, le gourmet rejoint le conscient, sans compromis.



## Azor Ghee, l'expression d'un héritage maîtrisé

**Premier symbole de cette exigence : le ghee artisanal Azor Ghee**, issu des pâturages préservés des Açores, au Portugal. Inspiré d'un savoir ancestral venu d'Inde et de la tradition ayurvédique, ce ghee est élaboré avec une précision remarquable.

Naturellement sans lactose, stable à haute température et d'une grande digestibilité, il offre une énergie durable et respecte l'équilibre de l'organisme. Sa reconnaissance par un Trophée Bronze au Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands vient souligner ce qui fait sa singularité : une matière grasse noble, saine et profondément sensorielle.

## L'huile d'olive de Jaén, ou la noblesse du geste

La sélection se prolonge avec une huile d'olive extra vierge biologique, issue de la région de Jaén, en Andalousie. Intense, légèrement piquante, riche en arômes, elle est présentée dans un flacon sombre au design épuré, pensé pour protéger ses qualités nutritionnelles. Un choix esthétique, mais surtout éthique, au service de la conservation et du goût.

Derrière Noor International se dessine une démarche rare, presque confidentielle, portée par la sensibilité et l'exigence de Nisrine Bark. Après plusieurs années dédiées à l'export de produits essentiels vers l'Afrique de l'Ouest, elle ressent en 2024 l'élan profond de créer une maison à son image : une maison de goût, de sens et de cohérence. Noor International naît ainsi d'un regard affûté, d'un amour sincère pour les produits justes, et d'une volonté assumée de proposer moins, mais mieux.



## Un miel brut, vivant et intact

**Autre trésor discret : un miel de fleurs sauvages de Hongrie, brut et non transformé.** Sa fine pellicule de cire naturelle témoigne de son authenticité. Aucun ajout, aucune altération : simplement la nature dans ce qu'elle offre de plus pur, nourrissant et vivant.

## Une maison dédiée à l'équilibre et à la conscience

Noor International s'adresse à celles et ceux qui envisagent l'alimentation comme un prolongement du bien-être. Professionnels ou particuliers, amateurs de produits végétaliens, sans gluten ou simplement en quête de justesse, chacun y trouve une sélection respectueuse du corps, de l'environnement et du plaisir.

## Une excellence appelée à s'épanouir

Dès 2026, la maison enrichira son univers avec des thés, miels, huiles, et d'autres produits d'exception, toujours guidés par la même philosophie : **préserver la qualité, sublimer le goût et honorer la santé.**

Avec Noor International, chaque produit devient une invitation silencieuse au voyage. Une expérience sensorielle raffinée, où l'authenticité s'affirme comme un luxe essentiel, durable et profondément humain.

**NOOR**  
SELECTION

by Noor International

Retrouvez ses produits sur le site :  
[www.noor-international.fr](http://www.noor-international.fr)