LA gAMME SAvEURS

LA gAMME SAvEURS

aux huiles essentielles

LES + PRODUITS :

- ***Une saveur garantie***
- ***Conservation à température ambiante***
- ***Un faible dosage***
- ***Assure le marquant à vos préparations***
- ***Grande facilité d'emploi***
- ***Sachet hermétique : DDM de 18 mois***

Nos herbes apportent ***un goût puissant*** et une ***explosion de saveurs***
Avec une saveur proche du frais, ***un faible dosage suffit*** pour réveiller tous vos plats
Ces herbes ***apportent du marquant à vos préparations***
Un ***gain de temps considérable*** : pas besoin d'effeuiller, ni de hacher donc pas de tri ou de perte
Un ***sachet hermétique opaque et refermable*** par zip qui préserve le produit et se conserve à température ambiante et à l'abri de la lumière

CONSEIL D'UTILISATION :

S'utilise sur tous types de préparations, froides ou chaudes. Il suffit de saupoudrer et/ou mélanger directement avec les différents ingrédients. Laissez les herbes s'imprégner dans les différentes préparations pour profiter pleinement de leur puissance aromatique.

Dosage indicatif : 4 à 5 g / kg dans vos préparations chaudes
4 à 5 g / kg dans vos bases fromages blancs
1 à 2 g / kg pour aromatiser une sauce chaude ou vinaigrette

Les accords parfaits de l'Aneth :

Poisson blanc, poisson gras, poisson fumé

Bœuf haché, ragout

Pomme de terre, salade

Sauce, fromage blanc, citron, vinaigrette

Fromage frais

Poids net : 96g
PCB : 12
DDM : 18 mois

Les accords parfaits de la Coriandre :

Carotte, citron, citron vert, orange, avocat

Sauce tomate, sauce salsa

Boeuf, poulet, porc

Sauce vinaigrette, rémoulade, Nuoc-mâm

Poids net : 62g
PCB : 12
DDM : 18 mois

Les accords parfaits de l'Estragon :

Sauce Béarnaise, sauce tomate, bolognaise, rémoulade, tartare, moutarde,

Œufs, soupe tomate

Viande blanche : poulet, lapin, porc

Condiments : cornichon, pickles, moutarde

Poids net : 58g
PCB : 12
DDM : 18 mois

ORIGINES

Sainte Lucie

SAVEURS

EXCELLENCE

LA gAMME SAvEURS

@sainte-lucie-excellence

www.saintelucieexcellence.fr