

COQUILLAGES ET CRUSTACES

NOUVEAU

POIVRE COQUILLE



**Présentation en moulinet 100 ml, dominantes poivre blanc, noir, piment
Jamaïque, baies roses, baies de sechuan vertes.....**

Un tour de moulin sur des huîtres et autres crustacés est une manière simple mais raffinée de les sublimer. Les huîtres, souvent dégustées crues, ont un goût iodé et doux qui peut être subtilement rehaussé par l'ajout d'épices fraîchement moulues. Notre "poivre coquille", apporte une légère chaleur et une complexité aromatique qui contraste agréablement avec la texture soyeuse des huîtres. Pour une expérience gustative optimale, un tour de moulin "poivre coquille" sur vos huitres, complétera sans écraser leur goût délicat. Continuer l'expérience avec des moules ou palourdes à la marinière, ou bien dans une sauce au beurre pour crustacés.....

Bonne dégustation !

MAISON SORIPA
MANUFACTURE D'INGRÉDIENTS CULINAIRES DEPUIS 1949

Moulinet 100ml - 35g - GENCOD

