

FICHE TECHNIQUE	
SAVEURS DE KAMPOT AU SEL DE GUERANDE	
Réf.: LEC-26FR	Créée le : 02/03/2022

DESCRIPTION

Variété	Mélange
Origine	Cambodge > 60% Sel de Guérande
Transformateur	LES EPICES DE CAHAN 25%
Poivre de Kâmpôt Packager	LES EPICES DE CAHAN
Ingrédients	Baies entières de poivre du Cambodge > 60 % Autres épices Sel de Guérande 20%



Ce mélange élaboré à partir des poivres cultivés à Kâmpôt et d'épices a été jugé exceptionnel par le jury « Great Taste 2019 », grand prix gastronomique de réputation internationale, avec ces commentaires élogieux : « Un mélange varié avec une saveur et des arômes complexes particulièrement bien équilibrés, fruit d'un savant dosage. En bouche, le poivre est parfumé et conforté par les autres épices, offrant une longueur à la fois douce et salée soutenant l'ensemble ».

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Baies concassées
Odeur	Arôme très fruité.
Goût	Ce mélange particulièrement fruité avec une petite pointe de sel.

CONDITIONS DE STOCKAGE

DDM	24 mois
Conservation	à conserver dans un endroit frais et sec (réfrigérateur), à l'abri de la lumière et de l'humidité
Emballage	Sachet Kraft, vérine ou moulin

UTILISATION

Utilisé en fin de cuisson ou dans l'assiette, il vous offrira une riche palette de saveurs et d'arômes inédits, agrémentant vos pommes de terre à l'eau, pâtes, riz, viandes et grillades, foie gras poêlé et déglacé au vinaigre de Xérès, coquilles Saint-Jacques poêlées ou tout simplement, un œuf au plat. Prêt à l'emploi, réalisé avec de la fleur de sel et une prédominance de poivres et épices de grande qualité, il révélera votre cuisine.