

FICHE TECHNIQUE	
SAVEURS DE KAMPOT	
Réf.: LEC-22FR	Créée le : 02/03/2022

DESCRIPTION

Variété	Mélange
Origine	Poivre noir du Cambodge Poivre blanc de Kâmpôt Poivre rouge de Kâmpôt
Transformateur	LES EPICES DE CAHAN
Poivre de Kâmpôt Packager	LES EPICES DE CAHAN
Ingrédients	Baies entières de poivre du Cambodge > 80 % Autres épices



Version sans sel des Saveurs de Kâmpôt, ce mélange est réalisé à partir des meilleurs poivres cultivés à Kâmpôt auxquels sont ajoutés d'autres épices.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Baies concassées
Odeur	Arôme très fruité.
Goût	Ce mélange élaboré à partir des meilleurs poivres de Kâmpôt et d'épices, révèle 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.

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, il sublimerait vos plats.