

FICHE TECHNIQUE	
SAVEURS DE L'ADOUR	
Réf.: LEC-24FR	Créée le : 02/03/2022

DESCRIPTION

Variété	Mélange
Origine	Cambodge Piment d'Espelette
Transformateur	LES EPICES DE CAHAN
Poivre de Kâmpôt Packager	LES EPICES DE CAHAN
Ingrédients	Baies entières de poivre du Cambodge > 70 % Piment d'Espelette AOP (8%) Autres épices



Ce mélange unique élaboré par LES EPICES DE CAHAN à partir des meilleurs poivres cultivés à Kâmpôt (> 70 %), de piment d'Espelette (AOP) et d'autres épices, développe des arômes à la fois forts et subtils, fruit d'un savant dosage réalisés par nos soins. Version sans sel.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Baies concassées à dominante rouge en raison du piment d'Espelette.
Odeur	Arôme très fruité.
Goût	En bouche, la dominante du poivre noir de Kâmpôt est compensée par les arômes subtils des autres poivres de Kâmpôt (notamment le poivre rouge) et par le piment d'Espelette et d'autres épices, offrant une longueur en bouche particulièrement puissante.

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 extrême fin de cuisson ou dans l'assiette, ce mélange vous offrira une palette particulièrement riche de saveurs et d'arômes uniques. Il agrémentera vos pommes de terre à l'eau, pâtes, riz, viandes et grillages, foies gras poêlés ou non, coquilles saint Jacques ou plus simplement un œuf au plat. Prêt à l'emploi, la prédominance de poivres et d'épices de meilleure qualité révélera votre cuisine.