

FICHE TECHNIQUE

SAVEURS DU SIAM

40 g : 10€ soit 250€/kg Sachet

100 g : 20€ soit 200€/kg Sachet

250 g : 40€ soit 160€/kg

Réf.: LEC-25FR

Créée le : 02/08/2022

DESCRIPTION

Variété	Mélange
Origine	Cambodge Laos
Transformateur	LES EPICES DE CAHAN
Poivre de Kâmpôt Packager	LES EPICES DE CAHAN
Ingrédients	Baies entières de poivre du Cambodge > 80 % Autres épices Baies Ma Khaen du Laos



Produit unique créé par les EPICES DE CAHAN, ce mélange très atypique est réalisé à partir des meilleurs poivres cultivés à Kâmpôt auxquels sont ajoutés d'autres épices et une note de baies sauvages Ma Khaen du Laos qui apporte cette note d'agrumes si caractéristique.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Baies concassées
Odeur	Arôme très fruité et agrumé.
Goût	Ce mélange élaboré à partir des meilleurs poivres cultivés à Kâmpôt, de baies sauvages Ma Khaen du Laos et d'autres épices, révèle une saveur et des arômes complexes particulièrement bien équilibrés, fruit d'un savant dosage élaboré par LES EPICES DE CAHAN. En bouche, le poivre est parfumé et conforté par une subtile note d'agrumes due aux baies Ma Khaen offrant une longueur à la fois douce et fleuri soutenant l'ensemble.

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, véridine 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 surtout vos plats de poissons, de crustacés ou de coquilles Saint-Jacques poêlées.