Assaisonnements - LELL Market

Produit	Assaisonnements	
Référence	AlimentaireDistance - 95 kilomètres, Epicestype - Un p\'tit air estival	: -
	AlimentaireDistance - 95 kilomètres, Epicestype - Un p\'tit air de Madras	: -
	AlimentaireDistance - 95 kilomètres, Epicestype - Un p\'tit air de cappadoce	: -
	AlimentaireDistance - 95 kilomètres, Epicestype - Un p\'tit air de yucatan	: -
	AlimentaireDistance - 95 kilomètres, Epicestype - Un p\'tit air de Merguez	: -
	AlimentaireDistance - 95 kilomètres, Epicestype - Aromates Adore	: -
	AlimentaireDistance - 95 kilomètres, Epicestype - Un P\'tit air de Provence	: -
	AlimentaireDistance - 95 kilomètres, Epicestype - La Concassade	: -
	AlimentaireDistance - 95 kilomètres, Epicestype - Un p\'tit air de Garrigue	: -
	AlimentaireDistance - 95 kilomètres, Epicestype - Un p\'tit air de zaatar	: -
Prix	AlimentaireDistance - 95 kilomètres, Epicestype - Un p\'tit air estival	: **4.50 EUR**
	AlimentaireDistance - 95 kilomètres, Epicestype - Un p\'tit air de Madras	: **4.50 EUR**
	AlimentaireDistance - 95 kilomètres, Epicestype - Un p\'tit air de cappadoce	: **4.50 EUR**
	AlimentaireDistance - 95 kilomètres, Epicestype - Un p\'tit air de yucatan	: **4.50 EUR**
	AlimentaireDistance - 95 kilomètres, Epicestype - Un p\'tit air de Merguez	: **4.50 EUR**
	AlimentaireDistance - 95 kilomètres, Epicestype - Aromates Adore	: **4.50 EUR**
	AlimentaireDistance - 95 kilomètres, Epicestype - Un P\'tit air de Provence	: **4.95 EUR**
	AlimentaireDistance - 95 kilomètres, Epicestype - La Concassade	: **4.50 EUR**
	AlimentaireDistance - 95 kilomètres, Epicestype - Un p\'tit air de Garrigue	: **4.50 EUR**
	AlimentaireDistance - 95 kilomètres, Epicestype - Un p\'tit air de zaatar	: **4.50 EUR**

Image produit	
Résumé	**Découvrez les mélanges d'épices à utiliser pour agrémenter vos plats.** - Un p'tit air estival : cette composition avec sel a des dominantes de paprika, d'herbes de Provence, d'ail, de fenouil, carvi, échalote… saveur douce). S'utilise avec viandes, poissons. A mélanger à de l'huile pour une marinade. A utiliser aussi avec des légumes, semoule, riz… - Un p'tit air de Madras : cette composition avec sel est sur une base de curry maison renforcé en aromates (thym, ciboulette, ail, oignon...). S'utilise avec viandes, poissons. A mélanger à de l'huile pour une marinade. A utiliser aussi avec des légumes, semoule, riz… - Un p'tit air de Cappadoce : cette composition a des saveurs moyen-orientales et du Maghreb avec ses dominantes de ras el hanout, oignon, cumin. S'utilise avec viandes, poissons. A mélanger à de l'huile pour une marinade. A utiliser aussi avec des légumes, semoule, riz… - Un p'tit air de Yucatan : cette composition est inspirée de l'assaison...
Description	Poids : entre 50g et 100 grammes selon la déclinaison Composition : - Un p'tit air estival : épices et aromates (paprika doux et fumé, ail, échalote, fenouil, carvi, herbes de Provence, quatre épices, poivron, gingembre...), sel, sucre - Un p'tit air de Madras : épices et aromates (curcuma, paprika doux et fumé, coriandre, fenugrec, cumin, carvi, cannelle, oignon, ail, thym, romarin, sarriette, ciboulette, gingembre, piment du Mexique, poivre, fenouil, anis vert, persil, piment fort, cardamome....), sel - Un p'tit air de Cappadoce : épices et aromates (oignon, cumin, échalote, poivre, ail, curcuma, gingembre, persil, paprika, fenugrec, cannelle, cardamome, muscade, thym, romarin ...), sel - Un p'tit air de Yucatan : épices et aromates (oignon, cumin, paprika, fenouil, piment de cayenne, ail, tomate, sumac, Citron et écorce de citron, poivron, ...), sel - Un p'tit air de Merguez : épices et aromates (coriandre, cumin, paprika, fenouil, piment doux fumé, ail, piment de cayenne, anis vert, poivre, gingembre, carvi) - Un p'tit air de Garrigue : ail, romarin, fenouil, échalote, poivre, paprika, thym, marjolaine, basilic, sarriette, citron, ciboulette, persil, origan. - Aromates Adore : ail, oignon, échalote, tomate, persil, graines de céleri, poivre, ciboulette, estragon - La concassade : poivron rouge et vert, poivre, échalote, tomate, coriandre, carvi, aijwain, ail, motarde, fenouil, aneth. - Un p'tit air de Provence : olives noires déshydratées, tomate, ail, échalote, herbes de Provence, persil, poivre. - Un p'tit air de Zaatar : Sumac, Sésame torréfié, Thym, Origan, Sarriette