

12 x 70 g

Belbona  
HOUSE OF FLAVOURS

45

# GEROOKT ZOET PAPRIKAOEDER PAPRIKA DOUX FUMÉ EN POWDRE

*for herb lovers*

BIO



375150

SMOKED, FRUITY, SWEETISCH, STRONG  
FIJN - FIN - FINE



## ONTDEK

Een zinnelijke ervaring van de drievoudige soort: dat is wat u ervaart wanneer u onze gerookte zoete paprika voor het eerst proeft. Aan de ene kant springt zijn intens rode kleur in het oog, aan de andere kant raakt een fijn, rokerig bouquet de neus. De derde sensatie is het fruitige en kruidige aroma. Het streelt je smaakpapillen tot culinaire perfectie. In Spanje mag het gerookte paprikapoeder van La Vera in geen enkele chorizo ontbreken - of het nu de milde of de pikante variant is. Samen met knoflook en zout zorgt het kruidenpoeder voor de onmiskenbare smaak en de helderrode kleur van de chorizo. De fijne kruidige, volle noot van ons edele zoete topkruid verrijkt uw soepen, stoofschotels en groentegerechten. Samen met het rokerige aroma en de fijne fruitige smaak van verse paprika wordt het kruid aanbevolen voor sterk gestoofde gerechten. Probeer het in barbecue marinades voor vlees, vis, groenten en gevogelte.

## INGREDIËNTEN

Gerookte paprika.

## INFO

Geen allergenen.  
Bewaren op een koele en droge plaats.

## DÉCOUVREZ

Une expérience sensuelle triple: c'est ce que vous allez ressentir lorsque vous goûterez pour la première fois notre paprika doux et fumé. D'une part, sa couleur rouge intense attire l'attention, puis un arôme fin et fumé se dégage, et ensuite une sensation fruitée et épicée. Les papilles gustatives sont caressées à la perfection. En Espagne, le paprika fumé de La Vera ne devrait manquer dans aucun chorizo - qu'il soit doux ou épicé. Avec l'ail et le sel, la poudre d'épices donne au chorizo son goût incomparable et sa couleur rouge vif. La note délicatement épicée et corsée de ce noble épice douce enrichit vos soupes, ragoûts et plats de légumes. Associée à l'arôme fumé et à la fine saveur fruitée du paprika frais, cette herbe est recommandée pour les plats fortement mijotés. Essayez-le dans les marinades pour barbecue pour la viande, le poisson, les légumes et la volaille.

## INGRÉDIENTS

Paprika fumé.

## INFO

Pas d'allergènes.  
Stocker dans un endroit frais et sec.



scan me