

12 x 50 g

Belbona
HOUSE OF FLAVOURS

54

CHILIVLOKKEN FLOCONS DE PIMENT

for herb lovers

BIO



375105

IDEAL FOR PASTA DISHES, STEWS AND MEAT DISHES
GROF - GROS - COARSE



ONTDEK

Fruutig-milde hitte voor chilibeginners en fijnproevers: biologische chilivlokken mogen niet ontbreken in uw kruidenrek, want hun hitte is gemakkelijk te doseren en harmonieert met de meest uiteenlopende culinaire richtingen.

Er zijn meer dan duizend verschillende soorten chilipeper, en ze hebben allemaal één ding gemeen: ze geven vuur aan uw gerechten. Van mild kruidig tot heet, de verschillende vruchten bestrijken alle tussenliggende niveaus op de warmteschaal en variëren ook in hun aroma's. Onze biologische chilivlokken doen qua smaak denken aan pepers, dus ze zijn fruitig en niet overdreven pikant. Met deze eigenschappen zijn ze een absolute allrounder voor uw keuken. Wanneer u wat pit aan uw eten wilt toevoegen, is het de moeite waard om de biologische chilivlokken te gebruiken. Idealiter voeg je ze toe aan gerechten die wat langer sudderen en waarin de vlokken hun smaak kunnen ontwikkelen. Pastasauzen of stoofschotels zoals chili con carne zijn hiervoor ideaal.

INGREDIËNTEN

Chilivlokken gedroogde pepers

INFO

Geen allergenen.
Bewaren op een koele en droge plaats.

DÉCOUVREZ

Une saveur pimentée et fruitée pour les débutants et les gourmets : les flocons de piment bio ne doivent pas manquer dans votre rayon d'épices, car leur intensité est facile à doser et se marie avec les orientations culinaires les plus diverses.

Il existe plus d'un millier de types de piments différents, qui ont tous un point commun : ils rajoutent du peps à vos plats. D'une intensité douce à très épicé, les différents piments couvrent tous les niveaux intermédiaires de l'échelle d'intensité et varient également dans leurs arômes. Nos flocons de piment biologique ont un goût qui rappelle celui du poivre, ils sont donc fruités et pas trop épicés. Grâce à ces caractéristiques, ils sont absolument polyvalents pour votre cuisine. Si vous voulez ajouter du piquant à vos aliments, il est bon d'utiliser les flocons de piment biologique. Le mieux est de les ajouter à des plats qui mijotent un peu plus longtemps et dans lesquels les flocons peuvent développer leur saveur. Les sauces pour pâtes ou les ragoûts tels que le chili con carne sont idéales pour cela.

INGRÉDIENTS

Chiliflocs de piments séchés

INFO

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



scan me