



12 x 50 g

Belbona
HOUSE OF FLAVOURS

70

RAS EL HANOUT

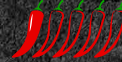
BIO



375170

for herb lovers

THE NORTH AFRICAN SPICE TREASURE
FIJN - FIN - FINE



ONTDEK

Dit beroemde Noord-Afrikaanse kruidenmengsel is de favoriet van de chef-kok! Ras el Hanout vertaalt uit het Arabisch als "hoofd van de winkel"! Dit oosterse specerijenmengsel is zo complex dat het gewoonlijk aan de baas zelf was voorbehouden om dit wonder van kostbare aroma's in zijn Marokkaanse specerijenwinkel te bereiden. De veelzijdige samenstelling van 16 intense specerijen voert u met zijn verleidelijke geur naar de bruisende souks van Tunesië en de geurige bazaars van Marrakech. U kunt een intens, maar harmonieus samenspel van veelzijdige aroma's verwachten! Oosterse specerijen zoals korianderzaad, komijn en kurkuma, zoete kaneel, delicate rozen- en nootmuskaatbloesems en hete cubeb peper zullen uw smaakpapillen doen dansen. Oorspronkelijk afkomstig uit de Maghreb, vandaag op uw bord - Ras el Hanout betovert uw groenten, vlees en rijstgerechten, maar vooral couscous of tajine met de kruidige noten van het Oosten. De oosterse keuken is altijd bekend geweest om zijn hoge kruidenkunst. Ook onze Ras el Hanout, die uitgelezen ingrediënten van warme oosterse noten combineert met een lichte kruidigheid en zoetheid, staat hiervoor. Contrasterende nuances zoals warm-houtige kaneel en zoete kruidnagel, delicate rozenblaadjes, hete peper en gember, mild venkelzaad en kruidig laurierblad verwennen het gehemelte. De unieke smaak van het Oosten wordt opgeroepen door korianderzaad, sterke komijn en rijke kurkuma. Geselecteerde smaken zorgen voor pure spanning in de mond!

INGREDIËNTEN

Korianderzaad, komijn, kurkuma, zwarte peper, Ceylon-kaneel, venkelzaad, piment, kubuspeper, kardemom, foelie, rozenblaadjes, galanga, kruidnagel, gember, zwarte komijn en laurierblaadjes.

INFO

Geen allergenen.
Bewaren op een koele en droge plaats.

DÉCOUVREZ

Ce célèbre mélange d'épices nord-africain est le préféré des chefs! Ras el Hanout traduit de l'arabe par „chef de la boutique"! Ce mélange d'épices orientales est si complexe qu'il était habituellement réservé au patron lui-même pour préparer cette merveille d'arômes précieux dans son magasin d'épices marocain. La composition polyvalente de 16 épices intenses vous transportera dans les souks animés de Tunisie et les bazars parfumés de Marrakech au parfum envoûtant. Vous pouvez vous attendre à un jeu intense, mais harmonieux, d'arômes aux multiples facettes! Les épices orientales comme les graines de coriandre, le cumin et le curcuma, la cannelle douce, les délicates fleurs de rose et de muscade ainsi que le piment fort feront danser vos papilles. Originaire du Maghreb, aujourd'hui dans votre assiette - Ras el Hanout enchante vos plats de légumes, de viande et de riz, mais surtout le couscous ou le tajine aux notes épicées de l'Orient. La cuisine orientale a toujours été connue pour son art de l'assaisonnement. Notre Ras el Hanout, qui combine des ingrédients exquis de chaudes notes orientales avec un léger piquant et de la douceur, en est également la preuve. Des nuances contrastées telles que la cannelle et le clou de girofle au goût chaud et boisé, les pétales de rose délicats, le piment et le gingembre, les graines de fenouil doux et la feuille de laurier épicée dorlotent le palais. Le goût unique de l'Orient est évoqué par les graines de coriandre, le cumin fort et le curcuma riche. Les saveurs sélectionnées procurent une pure tension au palais!

INGRÉDIENTS

Graines de coriandre, cumin, curcuma, poivre noir, cannelle de Ceylan, graines de fenouil, piment de Jamaïque, poivre cubèbe, cardamome, macis, pétales de rose, galanga, clous de girofle, gingembre, cumin noir et feuilles de laurier.

INFO

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



scan me