

12 x 80 g

Belbona
HOUSE OF FLAVOURS

77

KIPPEKRUIDEN

ÉPICE POUR POULET

for herb lovers

SMOKY, SPICY, AROMATIC, SAVOURY
FIJN - FIN - FINE

BIO



375180



ONTDEK

Of het nu in het westen of het oosten is, op het zuidelijk halfrond of in het noorden - bijna overal ter wereld eten mensen graag kip en dat doen ze al eeuwenlang. Wij hebben het fenomeen opgespoord en presenteren u onze nieuwe biologische kipkruiden. We begonnen onze kruidenmengeling met veel paprika, en niet alleen vanwege de prachtige kleur. In tegenstelling tot de vrij gewone plantaardige paprika, die nauwelijks geschikt is om op smaak te brengen, brengt het pikante paprikapoeder een interessant aroma in plaats van een opjagende heetheid. Paprika voegt een aardse, kruidige, subtiel hete smaak toe aan de mix die altijd gepaard gaat met een lichte zoetheid, in tegenstelling tot de pikantheid van chili. Ook kan een licht geroosterd aroma worden geproefd. Beste zwarte peper zorgt voor de kamferige, frisse tonen, zeezout en knoflook ronden de smaak af. Niet een melange die over de top wil gaan, maar het minimum dat nodig is voor een goede kip.

INGREDIËNTEN

Zeezout, paprikapoeder, zwarte peper, rietsuiker, knoflook en rode pepervlokken.

INFO

Geen allergenen.
Bewaren op een koele en droge plaats.

DÉCOUVREZ

Dans le monde, les gens aiment manger du poulet et ils le font depuis des siècles. Nous avons retracé le phénomène et vous présentons un nouvel assaisonnement pour volaille biologique. Nous avons commencé notre mélange d'épices avec beaucoup de paprika, et pas uniquement pour sa belle couleur. Contrairement au paprika végétal assez courant, qui ne convient guère à l'assaisonnement, le paprika épicé apporte un arôme intéressant plutôt qu'une chaleur torride. Le paprika ajoute au mélange une saveur terreuse, épicée et subtilement piquante qui est toujours accompagnée d'une légère douceur, contrairement au piquant du chili. On peut également y déceler un léger arôme de torréfaction. La pointe de poivre noir apporte des notes camphrées et fraîches, le sel de mer et l'ail complètent le mélange. Ce n'est pas un mélange qui veut aller trop loin, mais le minimum nécessaire pour accompagner une bonne volaille.

INGRÉDIENTS

Sel de mer, paprika, poivre noir, sucre de canne, ail et flocons de piment rouge.

INFO

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



scan me