

## PepperLinPainPain 90g

Pepper pour le poivre sauvage de Madagascar. Lin pour les graines torréfiées (notes toastées et croustillantes) de lin, s sime et sarrasin. Painpain parce que cela se tartine... ;)



**Marque :** Gustibus et Coloribus

**Points de fidélité offerts :** 1

**Prix :** 5.50 

**Critères associés :**

*Epices :* Poivre, A tartiner

**Descriptif :**

La gamme des épices et des poivres à tartiner ou une autre façon de découvrir, de goûter et d'utiliser les épices, les poivres et les aromates.

La base est simple et 100 % végétale : huile de colza, beurre de cacao (pour la « tartinabilité ») et un peu de sel.

Cette base est un support d'arôme qui va permettre au poivre sauvage de Madagascar (Piper Borbonense) de développer toute sa puissance aromatique avec ses notes fraiches, boisées et citronnées. Ce poivre n'a pas le piquant d'un poivre classique.

Découvrez le aussi en cuisine, à faire fondre sur une viande cuite, un poisson, des pommes de terre, pour accompagner des radis...

Les idées ne manqueront pas de goûter ce produit original.

Idée dégustation : sur un canapé, un peu de poivre à tartiner et une fine rondelle de radis noir ou un morceau de fromage de chèvre frais.

Ne contenant pas d'eau, ce produit se conserve plusieurs mois à température ambiante mais idéalement à l'abri de la lumière. Il est conseillé de le conserver au frigo une fois entamé.

A ne pas stocker à une température au dessus de 25°C sinon il fond et les produits décaissent.

Verrine de 90 g.

**Composition:** huile de colza, graines torréfiées (Lin, sarrasin, **sésame**), beurre de cacao, poivre sauvage de Madagascar (piper Bourbonnais), sel

**Conservation:** 8 mois.

[Lien vers la fiche du produit](#)