

Mix d'épices

façon
indienne



Ce mix d'épices est idéal avec de nombreux plats de la cuisine indienne. Composé d'une sélection minutieuse d'épices de haute qualité, ce mélange apporte une touche exotique et parfumée à vos plats.

RÉF. MC-914495

Contenance

135 g

Conservation

A conserver à l'abri de l'humidité

Ingrédients (non exhaustifs) :

Curry, ail, curcuma, cannelle, laurier, piment fort moulu, thym, graines de coriandre, graines de fenouil, sel.

PRIX : 7,50€

Quelques idées
d'utilisations

Idéal pour la cuisine indienne telle que les curry, le poulet masala...

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :

Valeur énergétique : 1232 kJ (295 Kcal); Matières grasses : 7,9 g; dont acides gras saturés : 1,4 g; Glucides : 34 g; dont sucres : 19,3 g; Fibres alimentaires : 29 g; Protéines : 10,7 g; Sel : <0,1 g

Retrouvez **GUY DEMARLE** sur tous vos réseaux

     #guydemarle