

*Mix d'épices*

# *façon mexicaine*

**RÉF. MC-135249**

**Contenance**

145 g

**Conservation**

A conserver à l'abri de l'humidité

**Ingrédients (non exhaustifs) :**

Piment doux fumé, ail, oignon fumé (sulfites), origan, oignon, cumin, piment fort.

**PRIX : 7,50€**



**NOUVELLES  
RECETTES**



**C**ombinant des saveurs riches et audacieuses, ce mélange apporte une touche de chaleur et d'authenticité à tous vos plats inspirés de la cuisine mexicaine. Utilisez-le pour vos marinades, dans vos préparations aux saveurs du Mexique.

## *Quelques idées d'utilisations*

Idéal avec de nombreux plats de la cuisine mexicaine tel que les tacos, le chili con carne, les fajitas, les enchiladas, le guacamole, les différentes sauces...

### **Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :**

Valeur énergétique : 1048 kJ (252 Kcal); Matières grasses : 7 g; dont acides gras saturés : 1 g; Glucides : 27 g; dont sucres : 7 g; Fibres alimentaires : 18 g; Protéines : 10 g; Sel : <0,1 g

Retrouvez **GUY DEMARLE** sur tous vos réseaux

     #guydemarle