

BAIES DE GENIÈVRE

0309110567



Descriptif

Issu du genévrier, la baie de genièvre est d'un bleu vif ou noir. Connue pour ses usages médicaux, la baie de genièvre était très appréciée dans l'Antiquité et au Moyen-Âge. En cuisine, elle apporte à vos plats un goût amer et sucré. *Juniperus communis* L.
Issu du genévrier, la baie de genièvre est d'un bleu vif ou noir. Connue pour ses usages médicaux, la baie de genièvre était très appréciée dans l'Antiquité et au Moyen-Âge. En cuisine, elle apporte à vos plats un goût amer et sucré. *Juniperus communis* L.
Amoureuse du gibier, la baie de genièvre se marie aussi bien avec les viandes ou les plats corsés. Fermentée, elle nous offre des eaux de vie comme le gin.

Caractéristiques

Type de conditionnement	Pot de
Poids/qté	30