

Baies roses

0309110569



Descriptif

Les baies roses, aussi appelées café de Chine ou poivre rose, sont originaires d'Amérique du Sud et Centrale. Utilisées par les Incas pour créer une boisson enivrante, les baies roses n'ont aucun lien avec le poivre. Ces très jolies baies libèrent un parfum et un goût douceâtres et aromatiques, évoquant un peu le genièvre. Schinus terebinthifolius

Les baies roses, aussi appelées café de Chine ou poivre rose, sont originaires d'Amérique du Sud et Centrale. Utilisées par les Incas pour créer une boisson enivrante, les baies roses n'ont aucun lien avec le poivre. Ces très jolies baies libèrent un parfum et un goût douceâtres et aromatiques, évoquant un peu le genièvre. Schinus terebinthifolius Les baies roses peuvent être utilisées de la même façon que les baies de genièvre : avec le gibier, les viandes ou les plats forts en goût. De plus, elles peuvent agrémenter vos poissons (marinés, rillettes, gravelax etc.) ou légumes, mais elle révéleront toutes leurs saveurs associées au cacao.

Caractéristiques

Type de conditionnement	Pot de	Poids/qté	25
-------------------------	--------	-----------	----