

Marinade antillaise 250g

0309121042



Descriptif

Composition d'huiles et d'épices aux saveurs typique des îles avec piments, citron, fumée, et herbacée. Liquide rouge avec marquant de persil, d'herbes et d'échalote. Piquant mais très aromatique. Ingrédients : Graisse végétale (colza, sal) ; jus de citron ; plantes aromatiques et épice (échalote, ail, piment, persil, thym) ; sel ; sucre roux de canne ; arômes naturels, arôme naturel de piment de cayenne et de citron vert et arôme ; poudre de tomate.

Composition d'huiles et d'épices aux saveurs typique des îles avec piments, citron, fumée, et herbacée. Liquide rouge avec marquant de persil, d'herbes et d'échalote. Piquant mais très aromatique. Ingrédients : Graisse végétale (colza, sal) ; jus de citron ; plantes aromatiques et épice (échalote, ail, piment, persil, thym) ; sel ; sucre roux de canne ; arômes naturels, arôme naturel de piment de cayenne et de citron vert et arôme ; poudre de tomate.

Caractéristiques

Sel	Avec sel
Marquant	Avec marquant
Piquant	Piquant

Teinte	Rouge
Fonctionnalité 1	Conservation, Couleur, Goût
Type de conditionnement	Bidon de

Poids/qté	250
Unité de dosage	g/kg