Fiche Produit

Herbes à pizza

0309110605

Descriptif

Ces herbes composent une douce symphonie avec des majeures d'origan et de basilic, ponctuée de touches de sariette, thym et romarin. Leur mélodie exprime des notes parfumées, aromatiques et légèrement poivrées. Origan, basilic, sarriette, thym, romarin.
Ces herbes composent une douce symphonie avec des majeures d'origan et de basilic, ponctuée de touches de sariette, thym et romarin. Leur mélodie exprime des notes parfumées, aromatiques et légèrement poivrées. Origan, basilic, sarriette, thym, romarin.
Comme leur nom l'indique, ces herbes sont destinées à la confection de pizzas mais peuvent aussi compléter la préparation de quiches, cakes, galettes… Ces mélanges sont réalisés à Bourges en région Centre et sont la garantie de saveurs originales pour magnifier vos plats.

Caractéristiques

Fonctionnalité 1	Saveurs prononcés
Type de conditionnement	Pot de

Poids/qté	25
Unité de dosage	g/kg

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques