

## Épices tandoori

0309110595



### Descriptif

Le tandoori est originaire du nord de l'Inde, et tire son nom du tandoor, traditionnel four à charbon indien, parfois enfoui sous terre. Ce mélange est relevé et puissant pour exhiler toutes les senteurs du pays des couleurs. Fenugrec, curcuma piments doux et fort, ail, coriandre, carvi, paprika, cumin, gingembre, poivre, cardamome, cannelle, céleri, menthe, macis, girofle.

Le tandoori est originaire du nord de l'Inde, et tire son nom du tandoor, traditionnel four à charbon indien, parfois enfoui sous terre. Ce mélange est relevé et puissant pour exhiler toutes les senteurs du pays des couleurs. Fenugrec, curcuma piments doux et fort, ail, coriandre, carvi, paprika, cumin, gingembre, poivre, cardamome, cannelle, céleri, menthe, macis, girofle. Les épices tandoori sont parfaites pour des plats de la cuisine indienne tels que le poulet tandoori, qui révélera ses arômes brûlants.

### Caractéristiques

Fonctionnalité 1	Saveurs prononcés	Type de conditionnement	Pot de	Unité de dosage	g/kg
Fonctionnalité 2	Couleur	Poids/qté	50		