

Les **Baies de Sansho** déshydratées possèdent un arôme intense et citronné.

**La Bovida**



**La baie de Shansho, une épice d'exception de la cuisine japonaise.**

Idéales sur les poissons, les volailles, mais aussi sur les desserts chocolatés.

Appelé également poivre citron, la baie de Sansho est connue depuis l'antiquité pour apporter des saveurs piquantes, poivrées et citronnées.

Une belle explosion sur les papilles qui sera idéale pour relever les plats typiques japonais.

Ingrédients :

Baies de Sansho. Traces éventuelles de *céleri, gluten, lait, moutarde, sulfites*.

Conseils de conservation et d'utilisation :

À conserver à l'abri de la lumière dans un endroit sec. Bien refermer après utilisation.

Unité : 18 g

Produit de la même gamme	
0309401181	Baies de sancho baies et poivres d'exception pot en verre