



0309483660

Cerneaux de noix de Dordogne - 125 g

Cerneaux de noix d'exception issus du terroir de Dordogne



Moulin de la Veysière



Offrez à vos recettes une touche d'authenticité avec ces **cerneaux de noix extra moitié**, sélectionnés à la main sur les terres de Sarlat, au cœur du Périgord.

Pourquoi choisir des cerneaux extra moitié ?

Ces cerneaux dits "extra moitié" sont particulièrement appréciés pour leur belle tenue et leur texture généreuse. Chaque noix est minutieusement triée à la main pour ne conserver que les plus belles moitiés, riches en goût et croquantes à souhait. Idéal pour une présentation soignée ou une dégustation raffinée.

Comment utiliser les cerneaux de noix en cuisine ?

- **À l'apéritif**, nature ou légèrement toastés pour révéler toute leur saveur.
- **Dans vos salades**, pour une touche croquante et gourmande.
- **En pâtisserie**, intégrés à une tarte, un brownie ou un pain aux noix.
- **Avec des fromages**, en accompagnement d'un bleu ou d'un chèvre frais.

Un produit naturel, bon pour vous

Riches en oméga-3, en fibres et en antioxydants, les noix sont reconnues pour leurs bienfaits nutritionnels. Elles sont parfaites pour une alimentation équilibrée et savoureuse, sans compromis sur le plaisir.

Ingrédients : 100% cerneaux de noix

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Poids	125 g
-------	-------

Référence : 0309483660

Produit de la même gamme

0309461052	Cerneaux de noix de dordogne 250g
0309483660	Cerneaux de noix de dordogne 125g