



0309485061

Sauce pimentée nectar 15 cl

Une sauce pimentée fruitée et citronnée pour ensoleiller vos plats du quotidien.

SAVOR & SENS

Savor & Sens



Une sauce pimentée audacieuse, née de la collaboration Savor & Sens x La Pimenterie

Quand le savoir-faire artisanal français rencontre la créativité épicée québécoise, cela donne Nectar, une sauce pimentée unique qui marie fraîcheur tropicale, notes florales et piquant maîtrisé. Élaborée avec passion par Savor & Sens en partenariat avec La Pimenterie, cette création gourmande revisite les codes de la sauce piquante pour offrir une expérience sensorielle inédite.

Une sauce pimentée au profil aromatique unique

La sauce pimentée nectar dévoile à la dégustation :

- Une chaleur progressive et citronnée grâce au piment pimento
- Une fraîcheur acidulée, apportée par le vinaigre de cidre et le vinaigre blanc
- Une note florale et fruitée qui évoque l'infusion de houblon et de fruits exotiques
- Une texture idéale pour l'assiette comme pour les marinades

Comment l'utiliser en cuisine ?

- Avec des viandes blanches, comme le poulet rôti, les brochettes ou les émincés marinés
- Sur du poisson grillé ou vapeur, pour ajouter du peps sans masquer les saveurs
- Dans des bowls, ceviches ou tacos pour une touche exotique et acidulée
- En dip raffiné, pour accompagner des bouchées apéritives ou des beignets de légumes

Elle apporte un piment juste ce qu'il faut, sans jamais écraser les autres goûts.

Conseils de conservation

- Conserver à température ambiante à l'abri de la lumière
- Réfrigérer après ouverture
- Bien agiter avant usage

INGRÉDIENTS :

Piments pimento, eau, vinaigre, vinaigre de cidre, sel de mer, gomme xanthane.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g :

- Valeur énergétique : 200 Kj / 50 Kcal
- Matières grasses : 0 g
- dont Acides gras saturés : 0 g
- Glucides : 11 g
- dont sucres : 7 g
- Fibres alimentaires : 1 g
- Protéines : 1 g
- Sel : 1,6 g

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Contenance	15 cl
------------	-------

Référence : 0309485061