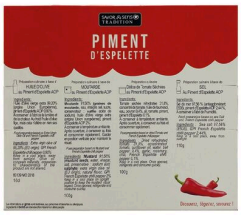
0309485073

Coffret Autour du piment d'Espelette

Coffret piment d'Espelette : élégant, gourmand et épicé.

Savor & Sens





Une célébration du piment d’Espelette, star du terroir basque

Ce **coffret piment d'Espelette** Savor & Sens réunit quatre condiments incontournables, soigneusement élaborés autour du célèbre piment AOP.

À l’image de la marque, il combine qualité des ingrédients, audace des recettes et plaisir des sens.

COMPOSITION DU COFFRET :

Huile d’olive vierge extra au piment d’Espelette AOP (10 cl)

Une huile aromatique d'exception, tout en subtilité, parfaite pour rehausser un plat chaud, une salade ou un poisson grillé.
Ingrédients : huile d’olive vierge extra 99,20 % (origine UE), piment d’Espelette AOP 0,80 %.

Moutarde au piment d’Espelette AOP (100 g)

Une moutarde fine et relevée, au goût franc et typé, idéale pour les viandes grillées, vinaigrettes ou sandwiches gourmets.
Ingrédients : moutarde 84 % (graines de moutarde, eau, vinaigre, sel, sucre, conservateur : sulfite acide de sodium), huile de colza, piment d’Espelette AOP 5 %, huile d’olive vierge extra.
Allergènes : moutarde, sulfites.

Délice de tomates séchées au piment d’Espelette AOP (100 g)

Une tartinade gourmande et parfumée, parfaite à l’apéritif ou pour sublimer une sauce tomate maison.
Ingrédients : tomates séchées réhydratées 31,8 %, tomates, huile de tournesol, eau, poivrons 9,4 %, plantes aromatiques, piment d’Espelette 0,1 %, piment fort.

Sel de mer au piment d’Espelette AOP (110 g)

Un assaisonnement de caractère pour relever tous vos plats en un clin d’œil.
Ingrédients : sel de mer 97,56 % (avec agent anti agglomérant E535), piment d’Espelette AOP 2,44 %.

AVANTAGES PRODUIT :

- Des recettes artisanales savoureuses et originales
- Un piment AOP emblématique, synonyme de qualité et de caractère
- Une belle idée cadeau pour les gourmets et les fans de cuisine épicée
- Un joli coffret prêt à offrir

CONSERVATION :

- Huile d’olive : À conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur. Au froid l'huile d'olive fige, mais cela n'altère en rien ses qualités.
- Moutarde : À conserver à température ambiante. Après ouverture, à conserver au frais et consommer rapidement.
- Délice de tomates séchées : À conserver à température ambiante. Après ouverture, à conserver au frais et consommer rapidement.

Photos et document non contractuels sous réserves d’erreurs typographiques

- Sel : À conserver à l'abri de l'humidité.

VALEUR NUTRITIONNELLE :

- Huile d’olive : Valeur énergétique : 3404kJ (828kcal) ; matières grasses : 92g ; dont acides gras saturés : 13g ; glucides : 0g ; dont sucres : 0g ; fibres alimentaires : 0g ; protéines : 0g ; sel : 0g
- Moutarde : Valeur énergétique : 1128kJ (272kcal) ; matières grasses : 23g ; dont acides gras saturés : 1,9g ; glucides : 9,2g ; dont sucres : 4,3g ; fibres alimentaires : 2,7g ; protéines : 8,4g ; sel : 4,6g
- Délice de tomates : Valeur énergétique : 625kJ (150kcal) ; matières grasses : 9,9g ; dont acides gras saturés : 1g ; glucides : 11g ; dont sucres : 5,7g ; fibres alimentaires : 0g ; protéines : 5,7g ; sel : 2,1g

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Allergènes	Moutarde, Sulfites

Référence : 0309485073

Photos et document non contractuels sous réserves d’erreurs typographiques