

- Assaisonnement spécial foie gras
- Arômes fins et équilibrés
- Format 50 g pratique



Mélange d'épices pour foie gras maison

Avec le foie gras, tout se joue sur l'assaisonnement. Ce mélange d'épices a été pensé pour respecter la finesse du produit tout en révélant sa richesse. Il apporte un équilibre subtil entre parfum et douceur. Aucune saveur ne prend le dessus. Chaque note soutient le foie gras sans le masquer.

Facile à utiliser, il permet d'obtenir un résultat régulier, même à la maison. Il accompagne aussi bien un foie gras mi-cuit qu'une terrine. Un indispensable pour réussir un assaisonnement précis, net et maîtrisé, digne d'une préparation professionnelle.

Les avantages des épices à foie gras

- Mélange équilibré spécialement conçu pour le foie gras
- Respecte la finesse et le fondant du produit
- Arômes subtils, sans excès de puissance
- Dosage simple et précis
- Résultat constant à chaque utilisation
- Convient aux terrines et foies gras mi-cuits
- Format 50 g adapté aux préparations maison

Ces épices à foie gras s'utilisent facilement. Saupoudrez-les directement sur le foie déveiné avant l'assaisonnement final. Quelques pincées suffisent pour parfumer l'ensemble de manière homogène. Le mélange se diffuse uniformément lors du repos et de la cuisson. Il permet de gagner en régularité, sans multiplier les essais.

Ce mélange convient aussi aux recettes créatives. Il peut être utilisé pour relever une sauce d'accompagnement, une gelée ou une réduction légère. Il apporte une signature aromatique élégante, sans détourner le goût principal. Un vrai confort pour les passionnés qui veulent se concentrer sur le geste et la précision.

Astuce de passionné : Dosez avec parcimonie. Le foie gras aime la subtilité. Mélangez les épices avec le sel avant de les répartir pour une diffusion homogène. Laissez reposer le foie après assaisonnement pour permettre aux arômes de se développer pleinement. Conservez le mélange à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Ce mélange d'épices répond aux attentes des cuisiniers amateurs exigeants. Il sécurise l'assaisonnement d'un produit délicat. Un indispensable pour réussir ses préparations de fêtes avec confiance, précision et plaisir.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Conditionnement	Pot de 50 g
-----------------	-------------

Référence : 0309487938