

- Arômes riches et équilibrés
- Idéal viandes blanches
- Format 50 g pratique



Mélange d'épices pour poulet rôti savoureux

Ce mélange d'épices pour poulet rôti a été pensé pour révéler toute la gourmandise des viandes blanches. Il apporte une aromatique riche, équilibrée et facile à maîtriser. Chaque note soutient la viande sans la masquer. Le résultat est parfumé, doré et plein de caractère.

Simple à utiliser, il permet de transformer un poulet rôti classique en plat expressif. Il convient aussi bien à une cuisson au four qu'à la poêle ou au barbecue. Un allié idéal pour donner du relief aux recettes du quotidien, sans complexité technique.

Les avantages des épices poulet rôti 50 g

- Mélange aromatique équilibré pour viandes blanches
- Relève le goût sans masquer la chair
- Idéal pour poulet, dinde et autres volailles
- Diffusion homogène des arômes à la cuisson
- Facile à doser, résultat régulier
- Utilisable au four, à la poêle ou au barbecue
- Format 50 g pratique pour plusieurs préparations

Ces épices pour poulet rôti s'utilisent très simplement. Il suffit de les frotter sur la viande avec un peu d'huile pour une répartition homogène. À la cuisson, elles parfument la chair en profondeur et favorisent une belle coloration. Le poulet reste savoureux et juteux, avec une croûte aromatique bien équilibrée.

Elles fonctionnent aussi très bien avec d'autres viandes blanches. Escalopes, filets ou brochettes gagnent en caractère sans effort. Le mélange peut également relever une marinade ou une sauce d'accompagnement. Un excellent moyen de varier les plaisirs, sans multiplier les épices.

Astuce de passionné : Assaisonnez la viande à l'avance et laissez-la reposer quelques minutes avant cuisson. Les arômes auront le temps de se diffuser. Pour une peau croustillante, ajoutez les épices avec un corps gras. Ajustez toujours en fin de cuisson pour garder l'équilibre.

Ce mélange d'épices répond aux attentes des cuisiniers amateurs exigeants. Il apporte originalité et régularité aux recettes de volaille. Un indispensable pour réussir des viandes blanches parfumées, à la maison, comme en cuisine professionnelle.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

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

Référence : 0309487944