

- Fumage au bois de chêne
- Arôme chorizo intense
- Format 35 g pratique



## Pimentón fumé espagnol au bois de chêne

Le pimentón fumé est une épice emblématique de la tradition espagnole. Ce paprika est lentement fumé au bois de chêne vert, ce qui lui confère une signature aromatique intense. Dès l'ouverture, il évoque le chorizo et les cuissons au feu de bois. En bouche, il est parfumé, chaud et parfaitement équilibré, sans agressivité.

Facile à utiliser, il transforme instantanément une recette. Il apporte une note fumée authentique, idéale pour donner du caractère aux plats. Un indispensable pour celles et ceux qui aiment des saveurs franches et maîtrisées.

### Les avantages du pimentón fumé

- Paprika fumé au bois de chêne vert
- Arômes intenses et typiquement espagnols
- Note fumée rappelant le chorizo
- Piquant doux, facile à doser
- Idéal pour viandes, légumes et sauces
- Diffusion homogène à la cuisson
- Format 35 g pratique au quotidien

Le pimentón fumé est extrêmement polyvalent. Il sublime les pommes de terre rôties, les légumes grillés ou une poêlée de pois chiches. Il est parfait pour relever des viandes, des volailles ou des plats mijotés. Une simple pincée suffit pour apporter une profondeur fumée très expressive.

Il fonctionne aussi très bien dans des sauces, des marinades ou des rubs maison. Dans une crème ou une mayonnaise, il apporte une touche originale et chaleureuse. Il peut même relever un œuf au plat ou un plat de pâtes simple. Un excellent moyen de donner du relief sans complexité.

Astuce de passionné : Ajoutez-le plutôt en fin de cuisson pour préserver ses arômes fumés. Une chaleur trop vive peut développer de l'amertume. Mélangez-le toujours avec un corps gras pour une meilleure diffusion. Conservez-le à l'abri de la lumière pour préserver toute son intensité.

Ce pimentón fumé s'adresse aux cuisiniers amateurs exigeants. Il permet d'apporter une signature ibérique authentique aux recettes maison. Un produit de caractère, précis et facile à maîtriser, pour une cuisine expressive et gourmande.

## Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Conditionnement	Pot de 35 g
-----------------	-------------

Référence : 0309487946