

- Notes franches de pamplemousse
- Parfum citronné intense
- Format 25 g pratique



Baie de timur aux notes d'agrumes

La baie de Timur est une épice rare et expressive, originaire des montagnes népalaises. Récoltée à la main par les paysans locaux, elle séduit par son profil aromatique unique. Dès la mouture, elle libère des notes franches de pamplemousse et un parfum intensément citronné. En bouche, elle apporte une fraîcheur vive et élégante, sans piquant agressif.

C'est une épice de caractère, idéale pour dynamiser une recette. Elle s'adresse aux passionnés qui aiment jouer avec les contrastes. Une simple touche suffit pour apporter relief et précision à la cuisine maison.

Les avantages de la baie de timur

- Baie récoltée dans les montagnes népalaises
- Arômes de pamplemousse très marqués
- Parfum citronné frais et intense
- Fraîcheur vive, sans piquant excessif
- Idéale pour poissons et fruits de mer
- Parfaite en finition ou mouture minute
- Format 25 g précis et facile à doser

La baie de Timur est particulièrement appréciée avec les produits de la mer. Elle sublime un poisson blanc, des Saint-Jacques ou des crevettes. Sur des légumes vapeur ou un riz nature, elle apporte une touche d'agrumes très élégante. Elle fonctionne aussi très bien avec des viandes blanches, en apportant fraîcheur et légèreté.

Côté cuisine créative, elle se marie parfaitement avec des desserts aux fruits ou au chocolat. Quelques grains concassés suffisent pour réveiller une salade de fruits ou une ganache. Son profil citronné permet de réduire l'ajout de zestes ou d'agrumes frais. Un vrai terrain de jeu pour les cuisiniers curieux.

Astuce de passionné : Utilisez-la toujours en fin de préparation. La chaleur excessive atténue ses notes d'agrumes. Concassez-la au dernier moment pour préserver sa fraîcheur. Conservez-la dans un contenant hermétique, à l'abri de la lumière et de l'humidité.

La baie de Timur accompagne les amateurs de saveurs originales. Elle permet d'apporter une signature fraîche et surprenante aux recettes maison. Une épice précise et expressive, pour cuisiner avec créativité et maîtrise.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Conditionnement	Pot de 25 g
-----------------	-------------

Référence : 0309487948