

- Finition visuelle élégante
- Pétales délicats et colorés
- Format 4 g pratique



## Mélange de pétales de fleurs séchées

La salade de fleurs est un assemblage délicat de pétales séchés, pensé pour sublimer la présentation des plats. Colorée et raffinée, elle apporte une touche visuelle élégante et naturelle. Chaque pétale conserve sa finesse et sa légèreté. Le rendu est subtil, jamais excessif.

Facile à utiliser, ce mélange transforme instantanément une assiette. Il permet de soigner le dressage avec précision. Une pincée suffit pour apporter une finition digne d'une table soignée. Un indispensable pour les passionnés qui aiment cuisiner aussi avec les yeux.

### Les avantages de la salade de fleurs

- Mélange de pétales séchées délicats
- Apporte une touche visuelle élégante
- Couleurs naturelles et harmonieuses
- Idéal pour dressage et finition
- S'utilise sans préparation préalable
- Dosage précis, quelques pétales suffisent
- Format 4 g concentré et pratique

La salade de fleurs s'utilise en toute simplicité. Elle se saupoudre directement sur une assiette, juste avant le service. Elle sublime une salade, un dessert, un fromage frais ou une entrée raffinée. Sur un plat chaud, elle apporte un contraste visuel élégant sans altérer les saveurs.

Elle est aussi très appréciée en pâtisserie et en cuisine créative. Sur un gâteau, une tarte ou une panna cotta, elle apporte une finition professionnelle. Elle fonctionne également sur des plats salés, comme un carpaccio de légumes ou un risotto clair. Un geste simple pour valoriser le travail de dressage.

Astuce de passionné : Ajoutez les pétales au dernier moment pour préserver leur couleur. Évitez toute humidité prolongée qui pourrait altérer leur texture. Pour un rendu précis, utilisez une pincette de dressage. Conservez le mélange bien fermé, à l'abri de la lumière.

Cette salade de fleurs répond aux attentes des cuisiniers amateurs exigeants. Elle permet d'apporter une signature visuelle élégante, sans technique complexe. Un produit raffiné pour sublimer vos assiettes, avec justesse et créativité.

## Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Conditionnement	Pot de 4 g
-----------------	------------

Référence : 0309487950