

- Relève les plats sans masquer les saveurs
- S'utilise du salé jusqu'au dessert
- Un incontournable de la cuisine basque



Le piment d'Espelette en poudre pour relever vos recettes

Le **piment d'Espelette en poudre AOC** apporte à vos plats une saveur fruitée, légèrement sucrée et acidulée, accompagnée d'une touche de piquant. Issu de la variété de piment Gorria, il est séché puis finement moulu. Viandes, poissons, légumes ou sauces, quelques pincées suffisent pour donner davantage de caractère à vos recettes.

Les avantages du piment d'Espelette

- Saveur fruitée et légèrement piquante
- Poudre fine facile à doser
- Issu de la variété Gorria
- Convient aux recettes salées et sucrées
- Idéal pour sauces et marinades
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Format de 40 g

Une petite pincée pour réveiller vos plats

Le **piment d'Espelette en poudre** permet d'apporter du caractère à une préparation sans masquer les autres saveurs. Ses notes fruitées, légèrement sucrées et acidulées permettent de l'intégrer facilement dans de nombreuses recettes.

Saupoudrez-le sur une viande, un poisson ou des légumes, incorporez-le dans une sauce ou utilisez-le pour donner du relief à une marinade ou une vinaigrette. Il peut même apporter une note originale à certaines préparations sucrées.

Son intensité invite cependant à le **doser progressivement**, selon la recette et le résultat recherché.

Un piment emblématique du Pays Basque

Ce piment est produit à partir de la variété **Gorria**, traditionnellement associée au piment d'Espelette. Après séchage, les piments sont moulus afin d'obtenir la poudre fine et aromatique utilisée en cuisine.

Le produit bénéficie de l'**Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)**, qui encadre notamment son origine et ses conditions de production selon un cahier des charges défini.

Ingrédients et informations alimentaires

Dénomination : Piment d'Espelette AOC en poudre
Ingrédients : 100 % Piment d'Espelette
Origine : Pays Basque, dans l'aire géographique définie par l'AOC
Conditions de conservation : information non communiquée
Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

nutritionnelles et les conditions de conservation. Il vaut mieux les récupérer sur la fiche technique ou l'étiquetage du produit avant publication plutôt que de les déduire.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Poids	0.04 kg	Couleur	Rouge
Consistance	Poudre	Fonctionnalités	Goût, Visuel attractif
Conditionnement	Pot de 40 g		

Produit de la même gamme	
0309332188	Piment d'espelette a.o.c pul pot de 40 g