

BOUTEILLE HUILE INFUSEE AU HOMARD



Nom du produit	Format	Code article	Code EAN	Code carton
Bouteille huile de pépins de raisin aromatisée au homard	Bouteille 100 ml	1H567- CG0M	3 330 149 400 179	3 330 149 460 173

Nom réglementaire

Huile de pépins de raisin aromatisée au homard

Origine

France. Groix & Nature élabore pour nous une huile de pépins de raisin aromatisée au homard d'atlantique nord est. Les homards sont sélectionnés avec le plus grand soin et traités par un processus unique de décorticage à froid qui leur confère des qualités inégalées en termes de goût et de texture.

Composition

Huile de pépins de raisins 98%, extrait naturel de homard 1,7% (homard bleu Homarus Grammarus), extrait naturel d'aromates 0.3% (échalotes, carottes, ail). 833g de homard et 141g d'aromates sont nécessaires pour aromatiser 1 litre d'huile. Traces éventuelles de poissons et mollusques.

Profil gustatif

Huile très adaptée à la cuisine de la mer mais pas que.

Utilisations

L'huile au homard associe originalité et saveur. Elle peut aromatiser des tagliatelles aux fruits de mer, agrémenter une salade de poulpes tièdes, sublimer un carpaccio de St Jacques... En finition, elle complètera parfaitement un risotto de fruit de mer ou même une soupe de poisson. Sa couleur rouge intense peut également s'utiliser pour décorer une assiette ou un plat.

Accords

Vinaigre de Xérès.

Durée de vie et conservation

18 mois.
A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Colisage

Carton de 6 bouteilles.