



Pâte umami

Inspiré du miso, cette pâte umami est un incontournable pour une cuisine savoureuse et créative !

Une aide culinaire, un concentré de saveurs !

LE PRODUIT Nous vous proposons une pâte umami élaborée avec un délicieux mélange d'ingrédients choisis pour leurs qualités (algues, sauce soja, vinaigre de cidre, sel, farine de riz et shiitaké). Cette recette clean label contient des d'algues bretonnes (kombu royal et haricot de mer) récoltées à la main dans le Parc naturel marin d'Iroise. La saveur umami (« goût délicieux » en japonais) est un puissant exhausteur de goût naturel qui apportera de la richesse et de la profondeur à tous vos plats.

100 % Végétal
sans arôme ni additif

42 portions
(pour 5 g)

Intense en algues

Algues bretonnes récoltées à la main



IDÉES RECETTES

Ajoutez une c. à café

- ▶ Brochette de saumon, salsa mangue et avocat
- ▶ Gaspacho de tomates
- ▶ Brandade de poisson
- ▶ Wok de légumes
- ▶ Vinaigrette sur un saumon gravlax
- ▶ Brunoise de légumes et Saint-Jacques...
- ▶ Salade de riz et légumes

POIDS
210 g

COLISAGE
x 6

DDM
2 ans

Contonnement ambiant

GlobeXplore SAS
ZI de Dioulan - 29140 Rosporden - France
+33 (0)2 98 66 90 84 - commercial@algues.fr

   www.algues.fr

Groupe JEAN HÉNAFF

La Bretagne, notre nature

