



LES HUILES LES CALLIS

CASTELINAS GINGEMBRE

BAUX - DE - PROVENCE

Le domaine de Castelas, niché au coeur des Baux-de-Provence, est prolifique en huiles aromatisées naturelles. Ce jus débridé est obtenu par un broyage simultané d'olives et de gingembre frais, il réveille les papilles et ravira les amateurs d'arômes exotiques. J'aime ce qui est spicy et le gingembre, je fonds pour l'association de cette huile aromatique naturelle à utiliser un peu partout sur tous les plats fades.

TOUR
DE MAIN 

Voici une idée toute simple, prenez des nouilles chinoises avec des aiguillettes de poulet. Faites revenir au wok dans un peu d'huile, un oignon, un peu de citronnelle, ajoutez ensuite les nouilles et le poulet, une fois chaud salez, poivrez et ajoutez un filet d'huile au gingembre pour relever le tout. Un noodles express et délicieux!

Quantité: 250ml

Huile aromatisée

DLUO Juin 2020.

A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur



<https://www.lescallis.com>
alexandra@lescallis.com