



MAISON
DEHESA

L'ÉPICERIE

AIL NOIR BIO « UMAMI STYLE »

Inspiré de l'ail fermenté japonais d'Aomori, notre ail noir est issu d'une production en agriculture écologique certifiée et d'une technique de séchage contrôlée, qui permet de développer sa complexité aromatique allant jusqu'à la saveur la plus exclusive : l'Umami.

PRODUIT EXCLUSIF

- Espèce sélectionnée aux gousses charnues pour une belle tenue.
- Texture ferme au toucher permettant une belle tenue à la découpe.
- Sa complexité aromatique s'accompagne d'une acidité balsamique rare, et de notes umami. Contrairement à l'ail noir japonais, il n'est pas puissant.
- Sans additif, sans colorant ni conservateur.

PROCESSUS D'ÉLABORATION UNIQUE

Au terme d'un processus de séchage et de fermentation très lent, l'ail noir se confit dans sa chemise, pour offrir une texture moelleuse et gourmande, ainsi que des notes de réglisse, de prune confite, accompagnée d'une rare acidité balsamique.

MODE DE CONSERVATION

A conserver dans un milieu sec à l'abri de la lumière.

Conditionnement : sachet de 10 têtes d'ail. (AIL1) - 3 tetes (AIL3)

Poids : 400g.

DLC : 12 mois

RÉFÉRENCES PRODUITS

AIL1 AIL3

MAISON DEHESA™

Service Client France: +33 6 69 18 32 32

www.maisondehesa.com

Paris | Gstaad | Genève | Madrid | Montréal | Tokyo | Hong Kong | Singapour | Londres | Bangkok



MAISON DEHESA™

Service Client France: +33 6 69 18 32 32

www.maisondehesa.com

Paris | Gstaad | Genève | Madrid | Montréal | Tokyo | Hong Kong | Singapour | Londres | Bangkok