INGRÉDIENTS FRAIS
JARDINS DU MIDI
FOOD SERVICE

Crème d'Ail noir

RÉVÉLATEUR D'ARÔMES

L'ail noir est le produit de la fermentation de l'ail à température élevée pendant plusieurs semaines. Ce processus crée une ***lente caramélisation****, appelée également réaction de Maillard : l'ail devient* ***doux, crémeux, noir*** *avec un concentré d'****Umami****, cette* ***5ème saveur*** *si recherchée de la haute gastronomie.*



Des produits frais sélectionnés pour leurs qualités gustatives.
Nos produits vous accompagnent dans votre créativité !

SANS ARÔME ARTIFICIEL, NI COLORANT, NI EXHAUSTEUR DE GOÛT.

Ref.	Libellé	Code EAN	Cond.	Colis	DDM garantie
161026	Ail noir en crème 325g	3363297437247	325g	x6	120 jours (0-4°C)

Jardins du Midi
ZA de Sérignac
82500 Beaumont de Lomagne

Tel : 05 63 65 36 00
Fax : 05 63 65 36 01
contact@jardinsdumidi.com

INGRÉDIENTS FRAIS
JARDINS DU MIDI
FOOD SERVICE

Crème d'Ail noir

EXALTATION DES SENS

Notes de balsamique et réglisse.

En vinaigrette







À infuser en émulsion



Tuiles d'ail noir

INSPIRATIONS CULINAIRES

Risotto d'ail noir
Noix de Saint-Jacques et parmesan
Tempura de crevettes à l'aïoli noir
Crème de potimarron à l'ail noir
Crème glacée chocolat, ail noir, fruits rouges et noisettes

Plus de Recettes et d'Astuces

DOSAGE PRÉCONISÉ : ENVIRON 50G POUR 500G DE PRÉPARATION.