

Dayong

Dayong - Le mélange d'épices asiatique qui accompagne toutes les cuisines depuis les années 60.

De nos jours, la cuisine «eurasienne» est sur toutes les lèvres! Dayong est un mélange d'épices composé entre autres de piment doux et fort, de poivre, de sésame, de gingembre et de curry qui répond parfaitement à cet engouement. Ce savant équilibre des épices permet d'associer saveurs asiatiques et européennes pour obtenir de succulentes créations eurasiennes. Viandes, poissons, plats végétariens, gratins relevés, sauces ou soupes, Dayong transforme presque n'importe quel met en un véritable festin.

"Pour fabriquer notre condiment Dayong Original, nous utilisons des matières premières haut de gamme et les sublimons grâce à des processus de transformation complexes. DAYONG diffuse son arôme caractéristique dans vos plats sans prendre le dessus sur le goût des légumes, de la viande, du poisson ou des herbes fraîches telles que la coriandre, la sauge ou le basilic. Cette harmonie est garantie par la composition de ce mélange inventé il y a plusieurs décennies dans les cuisines du **célèbre restaurateur Yuon Ling Tschang**."



Mélange d'épices chinois

Article: 31300

35gr

Boîte en plastique

Carton 12 pièces

Ethnie: Chine

Catégorie de produits: condiments / épices / herbes

Groupe de produits: MÉLANGES D'ÉPICES

Pays de production: Allemagne

Ingrédients / valeur nutritive:

<https://www.gerig.ch/tb/00000042005186/>

GTIN CU: 42005186



GTIN TU: 4005605000000

