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: 64345

3x35gr
Boîte en plastique

Carton 1 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/07615900643450/

GTIN CU: 7615900643450

7 615900 643450 >

GTIN TU: 7615900643450

7 615900 643450 >

Gustav Gerig AG
Hardturmstrasse 169
CH-8005 Zürich

Téléphone +41 44 444 33 33
Fax: +41 44 444 33 00

Website: www.gerig.ch
Mail: info@gerig.ch