



## Raifort

EN PULPE PRÊTE À L'EMPLOI !

*Une saveur puissante, piquante et poivrée.  
Le raifort est une plante proche de la moutarde  
dont la racine dégage un parfum volatil et épicé.*



*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
850054	Raifort en pulpe 450g	3363293537194	450g	x6	120 jours (0-4°C)



# Raiifort

EN PULPE PRÊTE À L'EMPLOI !

Originale  
pour  
parfumer  
un beurre  
ou une pâte



À associer  
à une crème  
ou une  
sauce chaude  
ou froide

## INSPIRATIONS CULINAIRES

*Trio d'asperges au raiifort*  
*Parmentier de bœuf au raiifort*

*Plus de Recettes  
et d'Astuces* →

DOSAGE PRÉCONISÉ : PRÉPARATION FROIDE : 8 À 12G/KG  
PRÉPARATION CHAUDE : 30 À 50G/KG

