



Fiche technique

Mélange Zaatar

Description du produit

Mélange aromatique de baies de sumac, thym, origan et graines de sésame grillées.

Labels qualité :

Issu de l'agriculture biologique (certification Ecocert)

Utilisation

Le Zaatar est un mélange de plantes aromatiques très utilisé dans la cuisine du moyen orient. Il tire son nom de l'arabe qui signifie « thym ». Traditionnellement on le consomme avec du pain et de l'huile d'olive mais il se prête aux mêmes usages que les herbes de Provence.

Vous pouvez le saupoudrer sur vos grillades, l'incorporer dans vos marinades ou l'utiliser en assaisonnement sur vos salades de légumes.

Ingrédients

Sumac*, sésame*, thym*, origan*

Issu de l'agriculture biologique

Allergènes

Aucun

Conservation

Dans un endroit frais, et sec, à l'abri de la lumière

DLUO à la date de fabrication : 3 ans