

HABANERO JAUNE A LA MALGACHE (BAIES-CITRON-COMBAVA)

MAC003

SPECIALITE

METRO MADA RUN

CATEGORIE

Apéritif	<input type="checkbox"/>	Soupe	<input type="checkbox"/>
Entrée	<input type="checkbox"/>	Accompagnement	<input type="checkbox"/>
Plat	<input type="checkbox"/>	Condiment	<input checked="" type="checkbox"/>
Dessert	<input type="checkbox"/>	Autre (à préciser)	<input type="checkbox"/>

REGIME

STANDARD

VEGGIE

CONSEILS ET REMARQUES

Dégustation

Notre confit de piments habanero jaune, moins piquant que le rouge, sublimerà les plats traditionnels malgaches ou réunionnais.

Remarques

Le piment sous quelque forme qu'il soit est un condiment indispensable à table pour tout repas malgache ou réunionnais. Au-delà de sublimer les saveurs des plats exotiques, il est aussi considéré comme ayant des propriétés anti-oxydantes et anti-infectieuses.

Cette préparation de piment (sakay en malgache) habanero (tsy lany dimy lahy, signifiant littéralement « 5 hommes réunis ne peuvent pas en venir à bout ») rouges se conserve à température ambiante avant ouverture et peut se garder au frais pendant plus de 6 mois après ouverture.

Eviter tout contact avec les yeux.

LISTE DES INGREDIENTS

Ingrédients	%
Habanero jaune	59,94
Huile de tournesol	21,58
Ail	6,59
Gingembre	6,59
Fleur de sel	3
Baies roses	0,48
5 baies	0,96
Citron	0,8
Combava	0,06

NOMBRE DE PARTS	POIDS NET (GRAMMES)
1	60

VALEURS NUTRITIONNELLES (100G)

Protéines	Glucides	Sucres	Lipides	AGS	Kcal	Kj	Sel
1,87	7,63	3,65	23,86	2,59	248,21	1038,51	3,26

ALLERGENES

Contient ☒

Peut contenir des traces ☒

Gluten	A	<input type="checkbox"/>	Fruit à coques	H	<input type="checkbox"/>
Crustacé	B	<input type="checkbox"/>	Céleri	I	<input type="checkbox"/>
Œuf	C	<input type="checkbox"/>	Moutarde	J	<input type="checkbox"/>
Poisson	D	<input type="checkbox"/>	Sésame	K	<input type="checkbox"/>
Arachide	E	<input type="checkbox"/>	Sulfite	L	<input type="checkbox"/>
Soja	F	<input type="checkbox"/>	Lupin	M	<input type="checkbox"/>
Lait	G	<input type="checkbox"/>	Mollusque	N	<input type="checkbox"/>