



## PRÉPARATION CONDIMENTAIRE À BASE D' **ANETH**

**PRÉSENTATION** : Pot PET/PEN Opercule (350 g)

**CONSERVATION** : \* Non ouvert : D.L.U.O. 2 ans à température ambiante, à l'abri de la lumière, loin des sources de chaleur.  
\* Ouvert : 4 à 6 semaines au réfrigérateur.

### COMPOSITION

Aneth frais 68%, huile de tournesol 24,5%, sel de mer 6%, jus de citron 1,5%.

Ce produit ne contient que des ingrédients naturels. Il est fabriqué avec de l'aneth fraîchement cueilli, broyé dans l'huile de tournesol.

### MODE D'EMPLOI

A utiliser comme de l'aneth frais, sauf en décoration.

Pour les plats cuisinés ajouter en fin de cuisson.

Se servir d'ustensiles propres pour prolonger la conservation, bien refermer la capsule.

Après ouverture tenir à l'abri de la lumière et garder au froid.

**DOSAGE** : Utiliser à raison d'environ 1 g par portion.

### SUGGESTIONS D'UTILISATION

Selon les goûts sur salades, tomates, légumes, pâtes, fromages, volailles, poissons.

Préparation de marinades pour poissons et saumon crus.

Pour parfumer des moutardes douces, à servir avec des poissons fumés accompagnés de pommes vapeur chaudes.

Pour le saumon, monter une chantilly, sel, poivre, parfumer à l'aneth.