



< retour

Epicerie

Feuille(s) de caloupilé



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Epices

Poids moyen : 0.05g

De couleur vert foncé, rondes et lisses, les feuilles de caloupilé sont en fait des feuilles de curry.

COMMENT CHOISIR ?

Les feuilles de caloupilé sont vendues en sachet dans certaines épicerie fines ou épicerie

spécialisées.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Les feuilles de caloupilé se congèle bien ou se conserve bien dans le bac à légumes du réfrigérateur.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories

43
kcal

protéines

4,30
g

glucide

4,20
g

lipide

1,10
g

* Source de données : AFSSA

Curry de poisson au tamarin [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15817>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15817>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/curry-de-poisson-au-tamarin>