< retour

Epicerie

Zaatar



Aimez-vous cet ingrédient?

IMPRIMER [1]
TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité:



Type: Epices

Le zaatar aussi appelé sumac au goût acidulé peut remplacer le citron dans de nombreuses recettes.

COMMENT CHOISIR?

Il est préférable d'acheter les graines entières afin de conserver l'arôme plus longtemps.

COMMENT CONSERVER?

Se congèle : oui

Entières ou moulues, les graines de zaatar se conservent dans un bocal hermétique à l'abri de la lumière et de la chaleur.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)



Afficher plus

Il n'y a actuellement aucun contenu classé avec ce terme.

Liens

- [1] https://www.goog.com/print/taxonomy/term/15995
- [2] https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15995

^{*} Source de données : AFSSA