

Code : 921

KG SPICY CURCUMA



100°C



6 minutes

Process : ""Préparation pour infusion""

Originare d'Inde, le curcuma est une plante vivace de la famille des Zingibéracées dont le nom procède du Sankrit : kunkuma signifiant : ce qui donne la couleur. Trois épices simplement associées sans ajout d'arômes suffisent à composer une infusion orig

Ingrédients :
Morceaux de curcuma, morceaux de gingembre, cannelle

INDE



Avec du lait • Idéal glacé



Aspect : Morceaux jaunes, orangés

Couleur de la Liqueur : Jaune, dorée

Notes Dominantes : Epicée-boisée

Conseils : Le Spicy Curcuma est à préparer en boisson chaude comme une tisane. Pour les amateurs, une boisson délicieuse préparée en latte, prévoir 4 à 5 g pour 30 cl de lait et laisser mijoter quelques minutes avant de filtrer ; à boire avec ou sans sucre ou un peu

Goût de la liqueur : Epicée, boisée