



Le Condiment Gastronomique 3 en 1 :

L'art de la table s'allie à l'art culinaire pour offrir cet ensemble raffiné de

3 flacons empilables de 250 ml chacun, qui abritent une huile délicatement parfumée, un vinaigre fin aromatisé et un flacon d'épice original muni d'un bouchon moulin à poivre rechargeable.

Il décorera vos tables de fêtes et buffets de hors d'œuvres. C'est aussi un produit à vendre au même titre que les spécialités régionales disposées en vitrine.

Cet objet réservé aux gourmets surprendra à coup sûr ! Il trouvera sa place aussi bien sur table qu'en cuisine. L'originalité du conditionnement et la richesse des saveurs en font une idée cadeau mémorable :

◆ **Magnum Rubis**

Huile à la Truffe Noire du Périgord, Vinaigre à la Framboise, Mélange 5 Poiv's.
Valeurs sûres de la Gastronomie Française pour parfumer des plats prestigieux tels que : escalope de foie gras, grillée, salade de gésiers ou coquilles, magret poêlé, cuissots de chevreuil grand veneur ...

◆ **Magnum Diamant**

Huile au Safran, Vinaigre au Jus de Truffe et à la Truffe, Poivre de Séchuan.
Un trio de saveurs qui a fait le succès de la Nouvelle Cuisine, mariant saveurs authentiques et parfums exotiques : assiettes de poissons crus, salades de fruits et légumes, filet d'autruche aux épices, rizotto aux fruits de mer ...

Le produit idéal pour qu'on se souvienne de votre table !

Joignez l'utile à l'agréable pour vos Menus à thèmes, Décors de tables de fête ou de buffets, et aussi la vente en cadeau d'affaire ou souvenir gastronomique au même titre que des spécialités régionales ...



SORIPA
Gastronomie
Épicerie Fine Professionnelle depuis 1993