

HERBES FRAÎCHES

- Organ
- Estragon
- Basilic
- Persil
- Camomille
- Corandre
- Aneth
- Noix de pécan
- Noisette
- Cacahuète
- Olive noire
- Melon
- Figue
- Date
- Fruit de la passion
- Papaye
- Mangue
- Kiwi
- Nectarine
- Raisin
- Poire
- Pomme
- Zeste de citron vert
- Citron
- Mandarine
- Pamplemousse
- Orange
- Parmesan
- Cheddar
- Fromage de chèvre
- Yaourt
- Œuf brouillé, jaune d'œuf
- Gruyère
- Mozzarella di buffala

FRUITS À COQUES / GRAINES

- Corandre
- Aneth
- Noix de pécan
- Noisette
- Cacahuète
- Olive noire
- Melon
- Figue
- Date
- Fruit de la passion
- Papaye
- Mangue
- Kiwi
- Nectarine
- Raisin
- Poire
- Pomme
- Zeste de citron vert
- Citron
- Mandarine
- Pamplemousse
- Orange
- Parmesan
- Cheddar
- Fromage de chèvre
- Yaourt
- Œuf brouillé, jaune d'œuf
- Gruyère
- Mozzarella di buffala

FRUITS



Le « food pairing », ou « l'art d'associer parfaitement deux aliments » avec les myrtilles sauvages

Sucré, intensément fruité et parfois même presque épicé – voilà comment on peut décrire le goût des myrtilles sauvages du Canada. La caractéristique typique d'un fruit sauvage est sa taille, qui est différente pour chaque baie : certaines sont plus foncées, certaines plus petites – elles sont simplement de la forme et de la couleur dont la nature les a dotées. Mais avec quoi ces petits fruits délicieux se marient-ils le mieux ?

www.myrtillessauvages.fr



Metco Group | C'est dit, c'est écrit | 33, rue La Fayette | 75009 Paris | www.myrtillessauvages.fr

BOISSONS

- Pinot noir
- Merlot jeune
- Cabernet Sauvignon
- Porto
- Chardonnay
- Vodka
- Rhum
- Gin sec
- Limoncello
- Thé noir
- Thé vert
- Tonic
- Flocons d'avoine
- Riz basmati
- Riz long grain
- Pâtes
- Sarrasin
- Boulgour
- Chocolat noir
- Cacao en poudre
- Sirop de coing
- Miel

CÉRÉALES

CONFISERIE

PRODUITS LAITIERS

