

safran oct8bre occitan

MODE D'EMPLOI

L'INFUSION

Dans un souci permanent de satisfaire les clients, oct8bre a privilégié le conditionnement en dose. Individuelle.

Pour la réalisation de votre plat pour une dizaine de personnes, faite bouillir de l'eau, remplissez la dose 100mg avec l'eau frémissante, refermez le couvercle et laissez infuser 4 heures au minimum, 24 heures étant l'idéal pour la libération de tous les arômes et pigments.

Le lendemain, vous obtiendrez une infusion fabuleuse à la coloration magique.

Cette précieuse infusion devra être introduite en fin de cuisson afin de préserver la subtilité des arômes. L'ébullition prolongée ou la friture détruiraient les molécules aromatiques et ne laisseraient que les pigments.