

conserverie artisanale de
l'île de Groix

Mon Huile de Homard Groix et Nature

Primé par le jury RHD de Produit en Bretagne,
qui cite notamment :

- «Un produit haut de gamme, très fin »
- « Un produit qui raconte une histoire»

Conditionnement : Bouteille de 250 mL

Cibles : Restauration commerciale

DLC : 1 an avant ouverture puis 1 mois au frais

Famille de produits : Sec

Composition : Huile de pépin de raisin infusée au homard, aromates



Le + produit :

L'huile de homard apporte du goût à vos préparations. Élaborée à partir de **homard breton**, d'huile de pépins de raisins et d'aromates, il s'agit d'une véritable aide culinaire qui vous permettra d'assaisonner et de relever vos plats.

C'est un produit qui interpelle tous les sens : la vue (couleur orangée rappelant le homard), l'odorat et le goût où l'on retrouve vraiment le homard.

C'est un produit sans colorant ni conservateur de fabrication artisanale. Prix de l'innovation au SIAL.

Conseils de préparation :

Usage original et créatif, véritable aide culinaire qualitative. Elle s'utilise pour assaisonner et relever des plats aussi variés que pâtes, salades, fruits de mer, filets de poissons crus ou cuits, sushis, tartares...



La société : Groix et Nature

Adresse : Mez Ker Port Lay – 56590 Ile de Groix

Tél. : 02 98 57 57 94

Courriel : commercial@groix-et-nature.com

En savoir [+] : <http://www.groix-et-nature.com/>

Contact : Marianne Guyader