

Salicornes de culture au naturel pot de 180 g Christine Le tennier

Avec son goût très iodé, la salicorne se consomme comme des haricots verts : froid en salade, chaud à la vapeur, etc.



Marque : Christine Le Tennier

Référence : GE-000017

Points de fidélité offerts : 5

Prix : 4.90€

Critères associés :

Epicerie : Salicornes & haricots de mer

Salicornes de culture au naturel

Christine Le Tennier propose des salicornes de culture au naturel, c'est-à-dire sans ajout de produits chimiques ou d'engrais artificiels. Ces salicornes sont cultivées de manière respectueuse de l'environnement, dans des conditions idéales pour leur croissance. Elles sont récoltées à la main et livrées fraîches, conservant ainsi toutes leurs qualités nutritionnelles et leur saveur unique. Les salicornes de Christine Le Tennier sont idéales pour agrémenter vos plats de fruits de mer, salades ou légumes, et apporter une touche originale à vos recettes.

Conseils d'utilisation : rincer et égoutter les salicornes à l'eau fraîche. Les réchauffer à la vapeur ou les rissoler dans du beurre. Elles se prêtent aussi très bien à la préparation de salades composées où leur goût iodé fait merveille.

Poids net : 180g

Tarif au kg : 27.22 eur

[Lien vers la fiche du produit](#)