Terroirs d'Afrique ASBL

Composition

100 % pâte de sésame

Procédé

Le sésame est cultivé de façon naturelle (sans traitement chimique), il est ensuite récolté et séché à la main.
Pilé, nettoyé et torréfié.
Il est finalement passé au moulin pour obtenir la pâte.

Propriétés

La pâte de sésame est riche en énergie et fibres, elle fournis un apport non négligeable des besoins aux quotidiens.

Usage

Alimentaire

Utilisation

Comme pâte à tartiner ; ajouter un peu de sucre ou de miel.
Excellent comme base dans les sauces.
Pour faire du houmous et autres préparations orientales
Pour les sauces froides pour dips, mayonnaise ect
Notre pâte est naturelle, il est donc normal que l'huile remonte, pour une meilleure utilisation remuer avant de consommer.

Conditionnement

Pot de 330 g
En vrac au kilo

ASBL TERROIRS D'AFRIQUE
95 chaussée de Charleroi
5030 Gembloux
Belgium

COMPTE BANCAIRE
Bpost Banque
Iban : BE43 0004 4319 3101
Bic : BPOTBEB1

NUM D' ENTREPRISE & TVA
BE 0669 875 862

CONTACT
tamneere@yahoo.fr
www.tamneere.com
+32 470 09 34 03