Senape dolce al miele Maille: tradizione antica per un gusto nuovo

maille-senape-dolce-al-miele-200ml-6e3186b8

270 anni di storia hanno accreditato Maille come il marchio di salse e condimenti per eccellenza, grazie a prodotti che esaltano non solo i sapori della tradizione francese ma anche tantissime ricette da ogni parte del mondo.

Sono ben più di ottanta le versioni di senape a cui Maille ha dato vita nel tempo e tra le ultime creazioni ecco la Senape dolce con Miele, dall'inconfondibile sapore agrodolce, speziata ma delicata. La salsa di Senape e miele è un condimento molto popolare in tanti Paesi e Maille ha voluto riproporla mantenendo tutta la genuinità e l'alta qualità delle materie prime utilizzate nella ricetta tradizionale. Pochi e selezionati gli ingredienti: granelli di senape di Digione, acqua, aceto, sale, succo di limone e naturalmente miele.

Il risultato è una salsa dalla trama estremamente morbida e cremosa, dalla gustosa combinazione tra il dolce del miele ed il gusto "forte" della senape. Un equilibrio gastronomicamente perfetto che la rende ideale per condire carni alla brace o alla griglia, le insalate, le verdure in pinzimonio, e - perché no - ottima da degustare con i formaggi.

Senape Dolce al Miele di Maille: una prelibata ricercatezza che rende speciale anche i nostri piatti quotidiani più semplici grazie al suo gusto raffinato. Un gusto che dal cuore di Parigi oggi arriva in oltre sessanta Paesi nel mondo.