Arriva la senape dolce al miele di Maille

maille-senape-dolce-al-miele-200ml-b4719c12

Nel cuore della Parigi più elegante, al numero 6 di Place de la Madeleine, è impossibile non sostare ad ammirare le accattivanti vetrine di una vera e propria boutique. Non vende vestiti, non vende calzature e neanche gioielli, ma è un piccolo angolo di paradiso gastronomico. È la boutique Maille, un vero tempio per gli amanti della cucina. Un corner dedicato al goloso mondo delle Salse e in particolare della Senape, declinata in tante deliziose varianti, cremose, delicate, piccanti, tutte inimitabili nei profumi e nei sapori.

Impossibile non assaggiare l'autentica Senape di Digione, la Senape di Digione Antica con grani, la Senape al Pepe Verde. Ed è impossibile non apprezzare la creazione più recente firmata Maille, aggiunta alla gamma di questo marchio che nasce nel 1747 per divenire ben presto il più famoso produttore francese di salse e uno dei simboli della tradizione culinaria d'Oltralpe.

È 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, dal sottile equilibrio tra il dolce del miele ed il gusto "forte" della senape.

Un equilibrio perfetto che la rende ideale per condire carni alla brace o alla griglia, le insalate, le verdure in pinzimonio, e - perché no - è ottima da degustare con i formaggi. Senape Dolce al Miele di Maille: una prelibata ricercatezza che arricchisce pietanze ricercate ma 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.

http://www.maille.com