



Kala Namak Sel noir fin

Le kala namak, ou sel noir, est un condiment de plus en plus apprécié composé principalement de sel de table (NaCl) et, en faible teneur, de composés soufrés. Ces derniers donnent au kala namak un goût qui rappelle nettement celui des œufs. Le kala namak assaisonne les plats sucrés et salés de la cuisine indienne traditionnelle, comme les chutneys, les salades de fruits, les légumes, mais aussi les plats de poisson ou les boissons à base de jus de fruits. En Europe, le kala namak est de plus en plus apprécié, notamment dans la cuisine végétalienne, car il donne aux plats le goût des œufs, sans aucun ingrédient d'origine animale. Il est souvent utilisé pour remplacer les œufs en combinaison avec du tofu ou des avocats.

À conserver au frais et au sec.

Contenu 1 kg

Article n° 617

Eti1222