



MYCRYO

Voici l'ingrédient qui transformera vos BBQ cet été : le beurre de cacao en poudre Mycryo de Cacao Barry. Saupoudrez-en vos steaks avant de les mettre sur le grill pour une cuisson parfaite ! La poudre fond à la chaleur : on en utilise donc beaucoup moins qu'une autre matière grasse. Son goût est neutre et ne viendra pas masquer la saveur de vos aliments. On peut aussi en saupoudrez un peu dans une poêle dans laquelle on fait revenir des oignons : vous n'aurez jamais vu une aussi belle caramélisation !

Les
HALLES
FLEUR DE LYS