



Haïku* d'ambiance

Matin de fumée
Le pain grille sous les doigts
Lumière salée

Épices Mélange Réveil matin

Profil de saveur

Ce mélange équilibre parfaitement le salé, le fumé, une pointe d'umami* et une note herbacée chaleureuse. Idéal pour transformer un déjeuner simple en une assiette digne d'un brunch gourmand.

- Paprika fumé : douceur boisée
- Ail et oignon en poudre : base aromatique
- Poivre noir et piment doux : chaleur modérée
- Thym et moutarde : herbacée et piquant subtil
- Levure nutritionnelle et sucre d'érable : saveur umami* et douceur légère

Accords culinaires

- Oeufs (toutes formes) : accentue la richesse et ajoute une note fumée.
- Pommes de terre rissolées : sublime la croustillance et ajoute une chaleur aromatique.
- Bacon / jambon / saucisses pour déjeuner : apporte un bel équilibre entre salé, sucré et fumé.
- Tartines d'avocat : crée un contraste riche et vibrant avec l'onctuosité de l'avocat.
- Sandwich au fromage grillé ou sandwich déjeuner : fait ressortir les notes fromagées et ajoute du punch

Utilisations suggérées

- Saupoudrer directement sur les œufs, avant ou après cuisson.
- Mélanger avec un filet d'huile et des pommes de terre pour les rôtir au four.
- Enrober du bacon ou du tofu fumé avant cuisson.
- Intégrer au mélange à omelette avec fromage râpé.
- Ajouter dans la mayonnaise ou dans du fromage à la crème pour une tartinade

* **Haïku** : poème japonais très bref, permettant de noter les émotions, le moment qui passe ou qui émerveille.

* **Umami** : généralement traduit par « savoureux », c'est la cinquième saveur de base avec le sucré, l'acide, l'amer et le salé. Cette, qui intensifie toutes les autres, est très présente dans la cuisine nippone, mais aussi dans les petits plats mijotés, les champignons, les poissons marinés, les aliments fermentés et dans les algues qui sont l'une des sources les plus riches en saveur umami.