

EAU DE ROSE BIOLOGIQUE

NOROHY

BULGARIE KAZANLAK



NOTES DE FLEURS FRAÎCHES LÉGÈREMENT ZESTÉES



Une double distillation
spécifique pour assurer un potentiel
aromatique en application



Dosage recommandé
30 à 50 g/kg de préparation



Bouteille de 750 ml
en RPET 100 % recyclé et recyclable



Teneur en essence garantie
à l'embouteillage



Roses de Damas
cueillies à la main sur la région
de Kazanlak en Bulgarie



Certifiée **biologique**

Au cœur de la **Vallée des Roses**, en **Bulgarie**, ces fleurs sont cultivées **en biodynamie** et récoltées **méticuleusement à la main**.

La distillation est un procédé d'extraction des arômes délicats des fleurs fraîches pour les transférer dans l'eau florale. Ce procédé traditionnel permet d'aromatiser **instantanément** et **naturellement** vos plats, pâtisseries, glaces et chocolats.

L'eau de rose est idéale pour **parfumer vos recettes** de notes de fleurs fraîches avec une pointe de zeste ! Macarons, yaourts, flans, mousses et ganaches invitent ainsi à un charmant voyage sensoriel...

i

CONDITIONNEMENT

Bouteille de 750 ml

CODE

44548

INGRÉDIENTS

Eau de rose*, acidifiant :
acide citrique (E330)

DDM**

12 mois

CONSERVATION

À conserver dans son emballage
d'origine fermé, dans un endroit sec
à l'abri de la lumière et de la chaleur.
Après ouverture, peut se conserver
à 4°C pendant 3 mois.

DOSAGE

30 à 50 g par Kg
de préparation.
Plus d'informations
et de recettes sur
www.norohy.com

*Produit issu de l'agriculture biologique

**Date de Durabilité Minimale à compter de la date de fabrication

EAU DE ROSE BIOLOGIQUE

La rose de Damas, originaire de Syrie, est cultivée depuis l'Antiquité. Cette fleur aurait été rapportée en Europe lors des croisades. Depuis sa culture s'est développée, en Turquie puis en Bulgarie où le savoir-faire floral et le climat y sont propices.

Son parfum exceptionnel en fait une fleur emblématique dans le secteur de la parfumerie, de l'aromathérapie et de la gastronomie.

Au cœur de la Vallée des Roses, en Bulgarie, ces précieuses fleurs sont cultivées en biodynamie. **Récoltées manuellement au petit matin**, les fleurs fraîches sont **distillées à moins de 20 km des parcelles...**

Lors de la distillation, les pétales de rose mélangés à de l'eau sont portés à ébullition. Par évaporation, les molécules aromatiques s'élèvent dans la colonne de distillation pour ensuite se condenser par refroidissement et revenir à l'état liquide pour être collectées. L'hydrolat obtenu est appelé eau de rose, arôme naturel de rose ou eau distillée de rose.

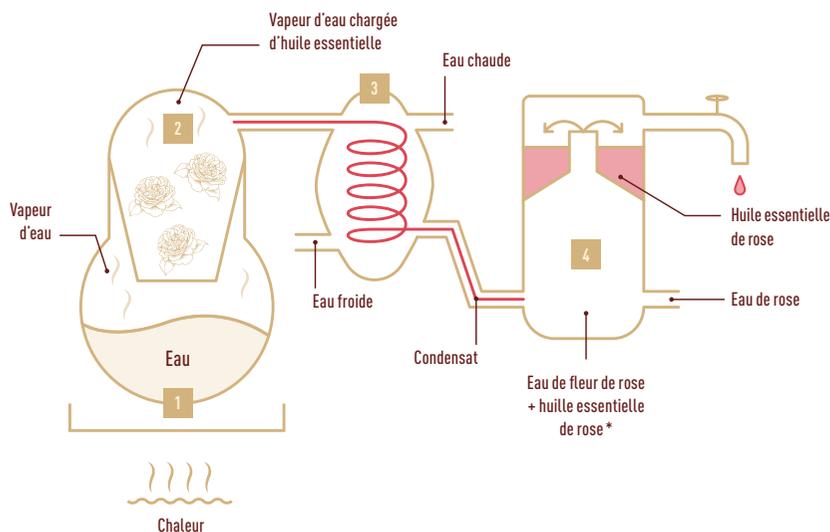
La sélection rigoureuse des fleurs, les bonnes pratiques de culture et la rigueur du processus de distillation permettent à Norohy de **certifier la teneur en essence de cette eau de rose** à l'embouteillage.

Parfumez instantanément vos créations culinaires (pâtisseries, glaces, cocktails...), pour des notes de fleurs fraîches délicatement zestées qui font écho aux souvenirs d'enfance.

Suggestions d'applications : macarons, cocktails, glacerie, yaourts, cheesecakes, mousses, ganaches, glaçages, pâtisseries orientales...

Alliances recommandées : agrumes (citron, orange, mandarine...), pommes, pamplemousse, litchi, grenade, groseille, framboise, fraise, pastèque, figue, pistache, pignons, amande, miel, cardamome, gingembre, produits laitiers, betterave, fenouil...

ZOOM SUR LA DISTILLATION



Distribué en Suisse par Chef Gourmet

www.chefgourmet.ch

CHEF
Gourmet
une équipe au service du goût.

Entreprise
B
Certifiée