

LA TORRÉFACTION DES FRUITS À COQUE – UNE HISTOIRE DE CŒUR

Griller les fruits à coque à point est un art qui requiert une grande expérience et du doigté. La date de récolte et la taille des fruits à coque jouent un rôle important et influent sensiblement sur le processus de torréfaction. Jour après jour, notre maître-torréfactrice passionnée contrôle soigneusement les matières premières et définit la durée de torréfaction de manière individuelle pour chaque lot. Le processus de torréfaction est effectué dans un torréfacteur à tambour dans lequel les fruits à coque sont grillés par petites quantités de 20 kg, lentement et de manière homogène. Dès que les fruits à coque ont le croquant idéal, ils sont rapidement refroidis à l'air afin d'interrompre la poursuite de la torréfaction.

DANIELA, MAÎTRE-TORRÉFACTRICE, AVEC DES FRUITS À COQUE FRAÎCHEMENT GRILLÉS DANS LE TORRÉFACTEUR À TAMBOUR



NOIX DE CAJOU MÉLANGÉES À LA MAIN, PRÊTES À ÊTRE ÉTALÉES SUR LA PLAQUE



Dans la ruelle de l'Église à Bienne, les fruits à coque fraîchement grillés sont transformés ou affinés avec différentes pâtes d'épices avec passion et force travail manuel. Toutes les recettes d'épices sont des créations élaborées et mélangées par nos soins, elles reflètent notre esprit d'innovation et notre plaisir d'expérimenter. Elles ne contiennent aucun additif. Pour parvenir à une expérience gustative unique, nous mélangeons la pâte d'épices aux fruits à coque à la main avant de les étaler sur la plaque pour les faire sécher au four à étages.

RÉPARTIR LES NOIX DE CAJOU ÉPICÉES SUR LA PLAQUE



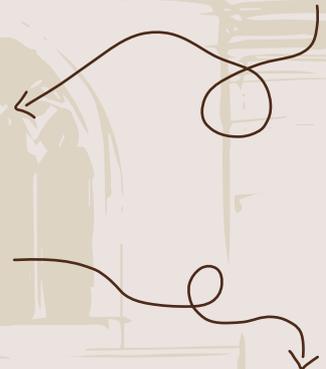
Après le processus de séchage, nous laissons les fruits à coque refroidir sur une étagère pour plaques avant de les emballer fraîchement grillées et estampillées à la main, prêtes à la vente.

PLACER LES FRUITS À COQUE ÉPICÉS DANS LE FOUR À ÉTAGES POUR SÉCHAGE



Des en-cas épicés incomparables en qualité à base de fruits à coque: nous aimons également expérimenter avec des épices exotiques et des saveurs telles que le sambal oelek, le whisky, la moutarde ou des notes épicées mexicaines.

ÉTAGÈRE POUR PLAQUES POUR REFROIDIR



HEURES D'OUVERTURE:

Jedi 10 - 13 & 16 - 18 h
Vendredi 10 - 13 & 16 - 20 h
Samedi 10 - 13 h

shop.narimpex.ch

Ruelle de l'Église 9, 2502 Bienne

