

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

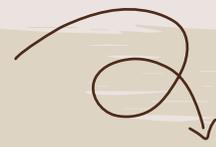


RÉPARTIR LES NOIX DE CAJOU ÉPICÉES SUR LA PLAQUE



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.

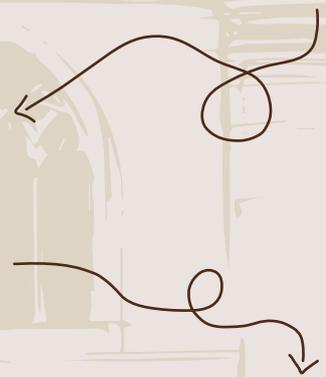
ÉTAGÈRE POUR PLAQUES POUR REFROIDIR



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.



HEURES D'OUVERTURE:

Jeudi 10 - 17 h
Vendredi 10 - 17 h
Samedi 09 - 13 h

shop.narimpex.ch
Ruelle de l'Eglise 9, 2502 Bienne

