

MÉLANGE D'ÉPICES POUR LE FROMAGE À RACLETTE BIO DU VALAIS AOP

50 g	de sel de mer, fin
50 g	de paprika doux, moulu
30 g	de poivre noir, moulu
20 g	de poivre à l'ail, moulu
20 g	d'ail en poudre, fin
20 g	de sucre de canne brun, moulu fin
5 g	de noix de muscade, moulue
5 g	de carvi, moulu
5 g	de coriandre, moulue
5 g	de cumin, moulu

Mélanger tous les ingrédients et verser le mélange dans un récipient.
Conserver à l'abri de la lumière.

