



JOM BAO

NOUVEAU

FEU VERT

Si un jour nous étions dans une partie de petit bac, et que l'on nous demandait de citer quelque chose pouvant tout aussi bien être rouge ou vert, la seule chose qui nous viendrait à l'esprit serait sans doute... un feu tricolore. **Une réponse qu'aurait sans doute une bonne partie des joueurs autour de la table, alors si on voulait marquer deux points en optant pour une réponse plus originale, on pourrait aussi écrire sur notre feuille... la Sriracha.** Il faudrait sans doute argumenter auprès de nos amis, qui nous contrediraient en affirmant que l'on se méprend car cette sauce est forcément rouge, ajoutant que c'est en tout cas toujours ainsi qu'on la retrouve lorsqu'on se réunit pour aller manger à notre petit resto coréen adoré. Ils n'ont pas tort, c'est vrai que la rouge est la plus connue, mais il en existe pourtant bel et bien une déclinaison verte, tout aussi délicieuse d'ailleurs !

La différence entre les deux ? Tout se joue à quelques semaines de maturation puisque la Sriracha classique est préparée via des jalapeño rouges, cueillis à pleine maturité, alors que la verte, elle, est concoctée à partir de la même variété de piments, mais récoltés plus tôt et lorsqu'ils sont encore verts. On obtient alors une saveur pimentée qui fait la signature de cette sauce, mais avec un caractère plus frais, ainsi qu'une note aillée et sucrée venant équilibrer l'ensemble. Un produit plus confidentiel que l'on peut désormais déguster grâce à JOM BAO®, la marque de Compagnie Léa Nature dont la raison d'être, pour rappel, est aussi simple qu'ambitieuse : proposer enfin en GMS des produits de la cuisine exotique très gourmands se distinguant par leurs compositions les plus saines possible. Cette Sriracha verte, tout droit venue du nord de la Thaïlande pour respecter la recette traditionnelle, en est la parfaite illustration puisque sa liste d'ingrédients séduira aussi bien les épicuriens en quête de saveurs d'ailleurs, que les consommateurs qui veulent s'assurer que les produits qu'ils achètent s'affranchissent de tout arôme artificiel, colorant...

C'est le cas ici, avec une composition si courte qu'elle ne demande que quelques seconde pour être parcourue : une purée de piment vert jalapeño bio en base, du vinaigre de riz bio, de l'ail bio, du vinaigre d'ananas bio et un peu de sucre de canne bio. Pas d'exhausteurs de goût, pas d'additifs aux noms imprononçables... rien que des ingrédients qu'on connaît, ce qui est finalement assez rare pour le souligner, et encore plus quand il s'agit de cuisine exotique. La Sriracha verte se marie parfaitement avec des viandes grillées, des crevettes sautées, des woks, ou même simplement en dip avec des raviolis vapeur... mais attention, on préfère vous prévenir : cela reste une sauce fort pimentée, à réserver donc aux plus téméraires, ou bien à déguster avec parcimonie !

NOUVEAU

**SAUCE
SRIRACHA VERTE
JOM BAO®**
Flacon 250ml, 3€69



LE SAVIEZ-VOUS ?

La sauce Sriracha doit son nom à sa provenance depuis la ville de Si Racha en Thaïlande, d'où elle est originaire.

LES PRODUITS JOM BAO® SONT DISPONIBLES EN RAYONS BIO EN GMS.