

## JOURNEY TO BALI - Faites le plein d'antioxydants

Avec Journey to Bali, embarquez pour un voyage sous le climat tropical de Bali. Notre infusion au mangoustan est présentée sous forme de poudre à infuser ou à cuisiner, selon vos envies.

### Description

Profitez d'un super antioxydant naturel, le mangoustan.

Cette infusion instantanée est très facile d'utilisation et va vous faire gagner du temps.

Elle est zéro déchet. Son côté multifacette et son goût unique doux et fruité en font une infusion tendance.

Cœur et âme de notre création Journey to Bali, le mangoustan est un fruit originaire d'Asie, élaboré sous le climat tropical d'Indonésie par des fermiers locaux de Bali, utilisant un savoir-faire traditionnel.

Après la récolte, seuls les meilleurs mangoustans sont retenus pour créer un produit d'exception. C'est ensuite que la peau et la chair du mangoustan sont séchées naturellement pendant plusieurs semaines, avant d'être réduites en poudre, donnant naissance à une infusion précieuse et raffinée.

Pour la petite histoire, son goût intense et unique réussit au XIXe siècle à attirer les faveurs de la Reine Victoria d'Angleterre qui en fit son fruit favori, offrant le titre de chevalier à quiconque pouvait lui en assurer un approvisionnement régulier.

Pochette vrac 100g



3 min



À tout moment de la  
journée



75°C

### Cuisiner avec l'infusion au mangoustan

Notre infusion au mangoustan de Bali a la particularité d'être plus qu'un simple produit à infuser. Sa présentation sous forme de poudre en fait un nouvel allié culinaire, capable de twister n'importe quelle recette. Libre à vous de déguster cette infusion tout simplement additionnée d'eau chaude ou de l'incorporer dans la composition de vos plats, desserts et autres boissons.

### Idées d'accords

Le mangoustan se marie très bien avec les laits végétaux et normaux. Notre infusion au mangoustan peut ainsi remplacer facilement un chocolat chaud ou un latte lors d'une pause, par son effet gourmand et réconfortant.

En boisson, cette infusion s'accompagne à merveille de pâtisseries ou de plats salés, comme des toasts de foie gras. En plus de s'infuser, la poudre de mangoustan peut se cuisiner dans vos plats, desserts et autres boissons. Consultez nos [idées recettes](#) !

## Dégustation

- Robe : rose
- Nez : fruité et rond, note florale
- Bouche : belle longueur en bouche subtile, note acidulée, fruitée et légèrement sucrée. Le goût se rapproche du litchi, de la pêche blanche ou de certains fruits rouges.

## Ingrédients

Mangoustan (fruit).

Origine : Bali

Conditionné en France