

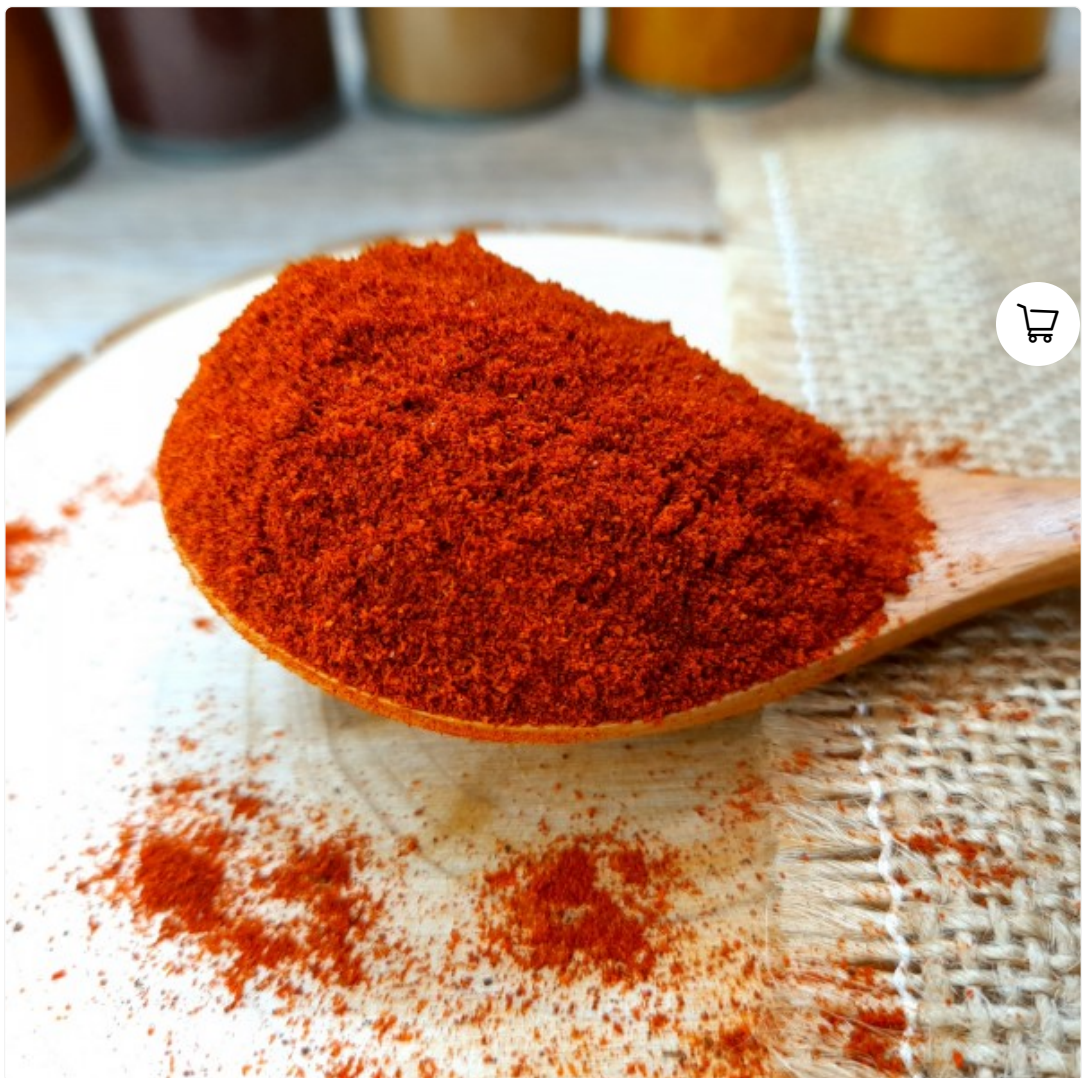
LIVRAISON OFFERTE À PARTIR DE 49€

MON COMPTE



Votre recherche...

Épices / Epices du monde / Mélanges d'épices / Épices paella



9.7_{/10}
2352 AVIS

ELLA

avis)



2.50 € TTC

Mélange d'épices paella sans colorant. Avec cette préparation vous allez pouvoir cuisiner une délicieuse paella sans effort avec du vrai safran. Voici les ingrédients qui composent nos épices pour paella : Paprika moulu, curcuma moulu, poivre gris moulu, safran (0,5%).

Produits complémentaires: [Epices barbecue](#) - [Herbes de Provence](#) - [Poivre de Malabar](#)



Poids

25g 50g 100g 250g

Quantité

1  

Ajouter Au Panier



Pour 2 produits identiques achetés



Pour 3 produits identiques achetés



Choisissez des échantillons gratuits à partir de 20 euros d'achat !



Livraison 48H gratuite à partir de 49€ en Relais ou 69€ en Colissimo domicile.



Expédition de votre commande sous 24H en France et en Europe.

Fidélité: En achetant ce produit sur Epices.com vous pouvez collecter jusqu'à **6 points de fidélité**. Votre panier totalisera **6 points** qui peuvent être convertis en un bon de réduction de 3,00 €.

9.7_{/10}
2352 AVIS



DESCRIPTION

DÉTAILS DU PRODUIT

AVIS CLIENTS

RECETTES ET ARTICLES

NOUVEAUTES DU BLOG

La paëlla est un plat emblématique de la cuisine espagnole, originaire de la région de Valence. Traditionnellement, elle est cuisinée dans une grande poêle peu profonde appelée "paellera" sur un feu ouvert, bien que de nos jours elle puisse également être préparée sur une cuisinière. La base de la paëlla est le riz, qui est généralement de type bomba ou calasparra, cultivé localement en Espagne. Le riz est cuit avec un assortiment d'ingrédients tels que du poulet, des fruits de mer (comme des crevettes, des moules et des calamars), des légumes (comme des poivrons, des petits pois et des haricots verts), des épices (comme le safran, le paprika et l'origan) et parfois même du lapin, du poulet ou d'autres viandes.

Ce qui distingue la paëlla, c'est la méthode de cuisson qui permet au riz de former une couche croustillante et dorée appelée "socarrat" au fond de la poêle, ce qui ajoute une texture et une saveur caractéristiques au plat. Ce plat est souvent partagé en famille ou entre amis lors de grandes occasions et de festivités en Espagne, et elle est appréciée pour sa convivialité et sa richesse en saveurs. C'est un plat polyvalent et adaptable, ce qui permet aux cuisiniers d'ajuster les ingrédients selon leurs préférences et les ingrédients disponibles. 

Origine de la paella

Ce plat est **originaire de la région de Valence en Espagne**. Son origine remonte au 18ème siècle. C'est un plat typique de ce pays connu dans le monde entier. Il existe de nombreuses variantes de cette recette incluant des fruits de mer, de la viande (souvent du poulet, du lapin ou du canard) ou encore en version végétarienne. Le terme "paella" signifie "poêle" en Valencien, c'est le nom donné à cette large poêle servant à sa préparation. Elle est parfois appelée paellera. Le safran est un ingrédient indispensable à cette recette, c'est cette épice qui donne la couleur et la saveur à ce plat traditionnel Espagnol. On l'utilisera dans sa version en poudre ou en **pistils de safran**. Il est aussi possible d'utiliser du paprika fumé, aussi appelé **Pimenton de la Vera** originaire d'Espagne, pour ajouter un goût fumé à votre recette.

Mélange d'épices pour paëlla maison

9.7_{/10}
2352 AVIS

simple et rapide pour un mélange d'épices maison parfait pour la paëlla :





ÉPICES OMELETTE BIO

Mélange pour œufs et omelettes

2,90 €



CURRY INDIEN

Curry doux - Saveurs d'Inde

2,49 €



CURRY TRADITION

Curry traditionnel de la cuis
indienne

1,99 €



Notre boutique est dirigée par une équipe de passionnés. Nous avons pour but de rendre les différentes saveurs du monde accessibles à tous. Nous sélectionnons nos fournisseurs avec soin afin de vous offrir des produits de qualité au meilleur prix. Acheter des épices en ligne n'a jamais été aussi simple.

Toutes nos références sont disponibles en vrac dans le format qui vous convient le mieux. Les condiments, aromates, herbes et thés sont emballés à la demande, le jour de l'expédition. Visitez aussi notre média [Actualité.com](https://www.Actualite.com) pour vous tenir informé de l'actu du jour.

MEILLEURES CATÉGORIES



NOTRE SOCIÉTÉ



9.7_{/10}
2352 AVIS

OUS !

sponible 7 jours sur 7 par email, nous répondons à toutes vos questions concernant
mandes:



Email: contact@epices.com

Adresse: SEOLYS SAS, 22 montée milou, les mourets 2 lot 11, 13013 Marseille, France



Copyright @ Epices.com - Tous droits réservés / Reproduction interdite



9.7_{/10}
2352 AVIS

