



épice

SAVEUR

Substances végétales utilisées pour aromatiser et parfumer les aliments. Souvent dérivées de parties de plantes telles que les graines, les écorces, les racines ou les fruits. Les épices ajoutent des saveurs distinctes, des arômes et des nuances aux plats, contribuant ainsi à la diversité culinaire. Ces ingrédients sont largement utilisés dans la cuisine du monde entier et peuvent être appréciés pour leurs propriétés aromatiques, médicinales ou conservatrices.