

FICHA DE PRODUCTO



[www.odyel.es](http://www.odyel.es)



Odyel



@odyel\_



[clientes@odyel.es](mailto:clientes@odyel.es)



## LAUREL

**INGREDIENTES** Laurel.

**ORIGEN** Turquía.

**ASPECTO** En hojas secas.

**OLOR** Cálido, recuerda un poco al curry.

**SABOR** Balsámico, intenso, fresco y dulce y ligeramente picante.

**CARACTERÍSTICAS** Las hojas de laurel secas convienen en la cocina más que las frescas, ya que pierden mucho de su amargor.

**USOS CULINARIOS** Es ideal para pescados azules, legumbres como las lentejas o los arroces caldosos. También para las carnes estofadas a fuego lento o a la brasa. Combina con el tomillo, el ajo o el pimentón. En postres, proporciona un aroma delicioso a las cremas lácticas.

