



# Huile au Budô Sanshō

*Mariage réussi de deux produits régionaux de Wakayama*

# Qu'est-ce que le Budô Sanshō?

## Un produit régional de Wakayama

- ◆ Environ 70% de la production nationale de Sanshō
- ◆ Espèce unique à la région d'Arita

## Un agrume

- ◆ Il ne s'agit pas d'un poivre mais d'une rutacée.
- ◆ Les baies poussent comme une grappe de raisin.

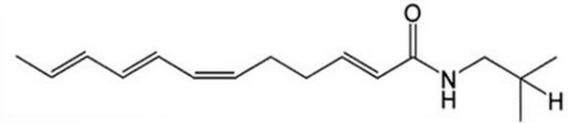
## Une sensation unique

- ◆ Un arôme fruité et frais ressemblant à celui du citron
- ◆ Un piquant subtil au palais



# Piquant subtil du Budô Sanshō

## Amides Sanshools



- ◆ Donne une sensation de pétilllement
- ◆ A un pouvoir aneshtésiant



- ◆ Active les sensations gustatives
- ◆ Stimule l'appétit



# Arôme élégant du Budô Sanshō



Arôme floral

- ◆ Acétate de géranyle
- ◆ Géraniol



Arôme d'agrumes

- ◆ Limonène
- ◆ Citronellol



Arôme mentholé

- ◆ Phellandrène

- Sensible à l'oxydant, la chaleur, l'UV
- Perd facilement ses arômes

Comment préserver  
la qualité ?





# Huile de son de riz



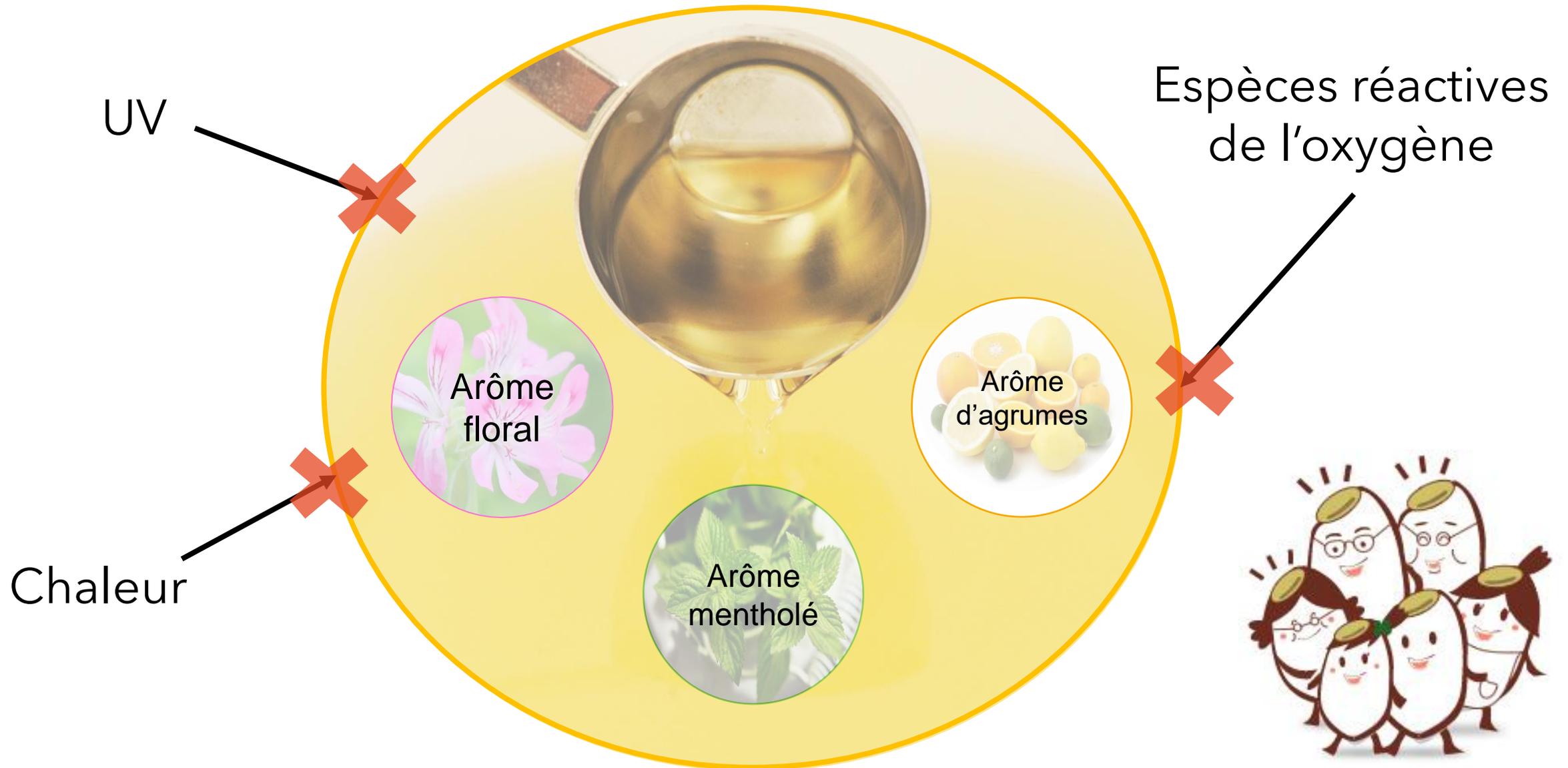
Son de riz « *nuka* »  
100% d'origine japonaise

- ◆ Riche en antioxydants : Vitamine E, Tocophérol,  $\gamma$ -Oryzanol
- ◆ Stabilise la qualité des ingrédients
- ◆ Met en valeur le goût naturel des ingrédients
- ◆ Pas d'odeur particulière
- ◆ Sans allergène et OGM
- ◆ Variété de mode d'emploi



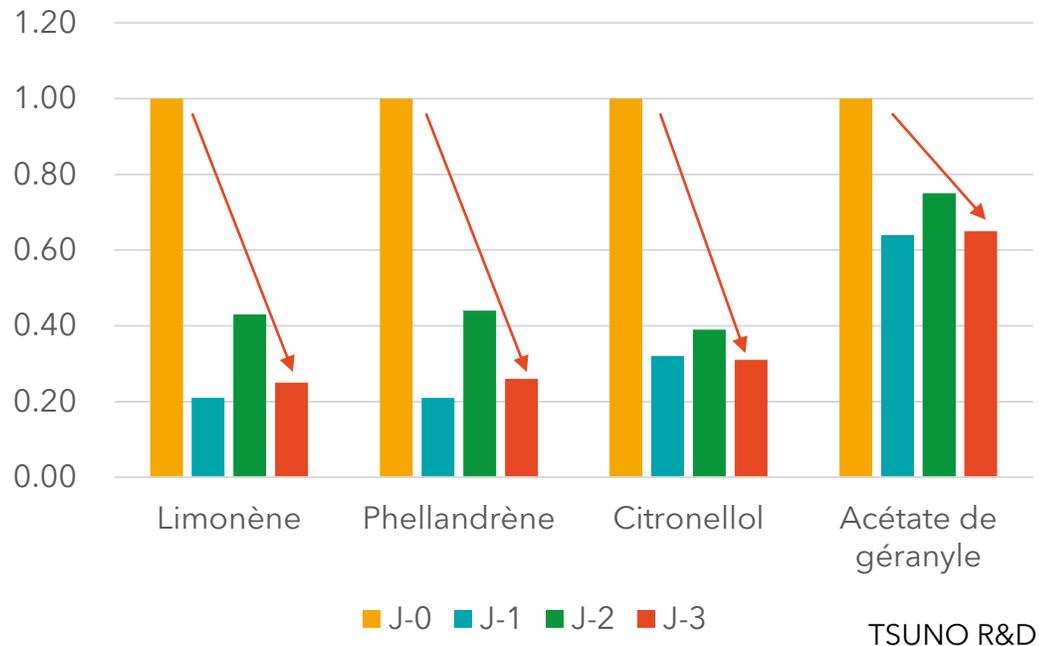
# Huile de son de riz

*Acteur important pour envelopper des arômes*



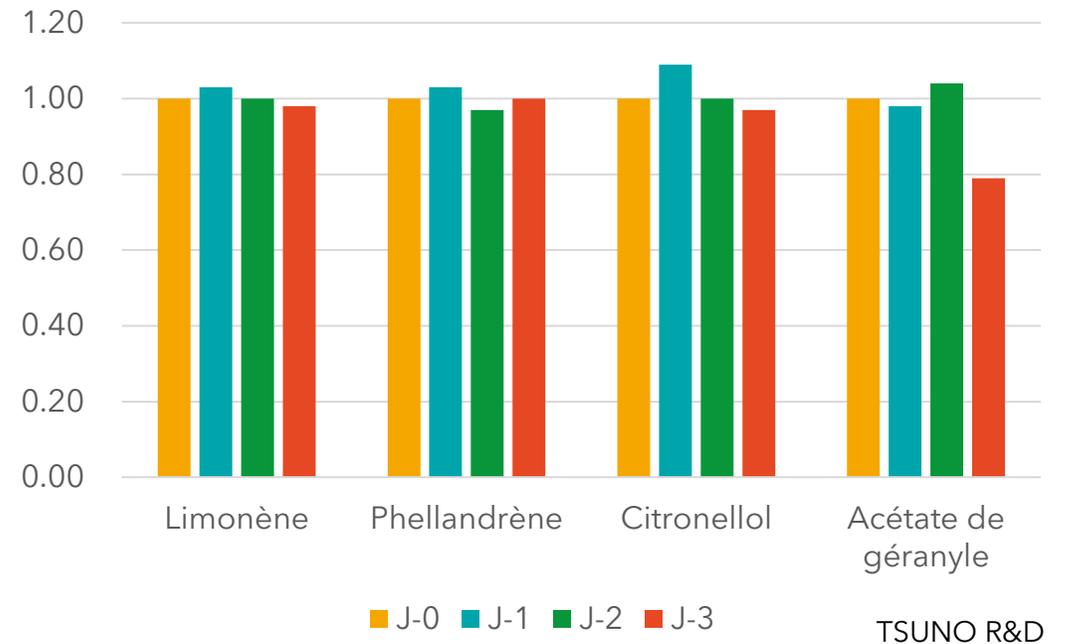
# Comparaison des substances odorantes

## Sanshō en moulues



◆ Les arômes disparaissent rapidement

## Huile au Sanshō



◆ Les arômes sont bien conservés

# Mariage réussi de deux produits régionaux



100% Produit local

Arôme fruité et élégant

Sensible à la chaleur



100% d'origine japonaise

Goût naturel

Stabilise la qualité





# Huile au Sanshō Vert



Cueillette avant maturité  
de juin à août

- ◆ Arôme fruité et frais qui ressemble à celui du citron
- ◆ Goût tranché des baies de sanshō jeune
- ◆ Piquant subtil qui pourrait stimuler l'appétit

*Profitez de l'arôme éclatant de jeunesse du sanshō!*



# Huile au Sanshō Rouge



Cueillette à pleine maturité  
de septembre à octobre

- ◆ Arôme fruité et floral qui ressemble à celui de la rose
- ◆ Goût intense des baies de sanshō mûr
- ◆ Piquant adouci qui pourrait être le secret de sa saveur

*Profitez de la saveur raffinée du sanshō mûr !*

# Mode d'emploi



- Parfumer les plats
- Faire une vinaigrette
- Faire une sauce
- Faire un confit
- Poêler
- Mijoter
- Vos recettes uniques

# Au salon professionnel

05 Février 2020 Pavillon Gabriel à Paris

## *Poire, Huile au Sanshō*

- ◆ Cuire et parfumer des poires dans l'huile au sanshō vert
- ◆ Servir frais avec des mâches
- ◆ Goût très rafraîssisant

### Commentaire d'un chef sur l'huile au sanshō

« Il est très intéressant de la marier avec des fruits frais tels que des pommes, poires, pêches, etc. L'huile de son de riz a très bon goût. »





Laissez parler votre imagination et laissez vous surprendre!