

MAISON MALNOU

LE PIMENT FUMÉ DU BÉARN



L'histoire de la Maison Malnou remonte à 1872, lorsque la famille Malnou tenait une auberge et relais postal à Poey de Lescar, petit village en plein cœur du Béarn. Leurs plats typiques (Garbure, jambon, pâté...) étaient assaisonnés avec le piment cultivé sur leurs propres terres et séché au gré du soleil et des vents.

Aujourd'hui, les 6ème et 7ème générations cultivent les piments au milieu des vignes, vergers et cultures paysannes, au pied des Pyrénées. **L'affinage des piments est réalisé de manière naturelle**, durant plusieurs semaines, sous un tunnel ventilé. Ce processus protège la couleur orange profond du piment et sa saveur typique de tomate et de poivron frais.

La recette du «Piment Béarnais fumé», réalisée par **fumage des poivrons**, apporte des saveurs de céréales grillées, bois, réglisse... L'originalité de ces saveurs et un fini légèrement piquant se découvrent dans les poudres, gelées et confits.

PIMENT SECHE « L'ORIGINEL »

Poudre

Sel de Salies de Béarn au piment

12 unités par colis pour les verrines, 6 unités pour les sachets s/v

Pot 13 g / saupoudreur et moulin 35 g / sachet sous vide 250g, 500g, 1kg

Moulin 80 g / sachet sous vide 100 g

PIMENT FUME AU HETRE « L'ORIGINEL »

Poudre

Sel de Salies de Béarn au piment

Gelée de Jurançon

Confit d'oignons

Huile de colza au piment

12 unités par colis pour les verrines, 10 pour les bouteilles et 6 unités pour les sachets

Pot 13 g / saupoudreur et moulin 35 g / sachet sous vide 250g, 500g, 1kg

Moulin 80 g – sachet sous vide 100 g

PIMENT FUME AU LAURIER

Poudre

Sel de Salies de Béarn au piment

12 unités par colis pour les verrines, 6 unités pour les sachets

Pot 13 g / saupoudreur et moulin 35 g / sachet sous vide 250g, 500g, 1kg

Moulin 80 g – sachet sous vide 100 g

PIMENT FUME AU FIGUIER

Poudre

Sel de Salies de Béarn au piment

12 unités par colis pour les verrines, 6 unités pour les sachets

Pot 13 g / saupoudreur et moulin 35 g / sachet sous vide 250g, 500g, 1kg

Moulin 80 g – sachet sous vide 100 g

DDM : 2 ans