

Sa *pAlpilles* travaille à créer des recettes de [légumes lacto-fermentés](#) originales et propose également des recettes traditionnelles de différents pays. Vous pourrez ainsi découvrir de nombreuses saveurs, du classique à l'exotique.

Selon vos goûts, ces produits peuvent s'utiliser tels quels, en apéritif ou en salade, ou être intégrés à d'autres recettes, sauces...

L'[ail noir](#) est un produit traditionnel coréen, très ancré dans la culture gastronomique de ce pays ainsi qu'au Japon. On lui prête de nombreuses vertus.

Encore une technique très ancienne de conservation des fruits et légumes : le séchage. Réalisé à basse température, il ne détruit ni les vitamines, ni enzymes et les [produits séchés](#) gardent leur saveur d'origine.

[Jus](#) de légumes lacto-fermentés ou kéfirs, des boissons pour faire le plein d'énergie et de probiotiques.