

# Questions - Réponses

---

## **Que dois-je prévoir dans la cuisine pour préparer au mieux les sachets ?**

Mettez au réfrigérateur ou au congélateur, quelques herbes comme la ciboulette, de l'estragon, du persil, de l'aneth,...

Prévoyez diverses moutardes au cassis, au pastis ou à l'ancienne...

Ajoutez des cornichons ou des câpres.

Tous les condiments sont souhaitables à condition de ne pas contenir de sucre ou de graisse.

[ [Imprimer](#) ] [ [Fermer](#) ]

---

Pour toutes informations complémentaires, [contactez-nous](#) .

---

Suptiva ® 2005 Tous droits réservés.