



0309418503

## Boule de balsamique à râper

Vinaigre balsamique de Modène solidifié à l'agar-agar, à râper.



Terga Gastronomie



### Boule de balsamique à râper

Noir profond, frais et fruité, avec de délicieuses notes équilibrées de balsamique. Belle longueur en bouche.

- Emploi en chaud ou à froid.
- 100 % naturel.

Quelques filaments râpés termineront vos plats tout en délicatesse, avec une touche acidulée et un superbe visuel, bien différent de la « flaque noire » au fond de l'assiette.

#### Utilisation :

Idéal sur des œufs au plat, raclette, carpaccio, pâtes, risotto, pour habiller un plat, en finition sur une viande rouge ou blanche, du gibier ou du canard, en entrée froide ou dans une salade.

#### Instructions de stockage :

Avant ouverture du blister, conservation à température ambiante, à l'abri de la chaleur.

Une fois entamé, l'enrouler dans du papier absorbant et le garder au frais dans un récipient hermétique.

Conservation : 18 mois à la date de production.

#### Ingrédients :

Vinaigre Balsamique de Modèle 93 % (moût de raisin cuit, vinaigre de vin), épaississant naturel : agar-agar. Contient des SULFITES.

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Allergènes	Sulfites
------------	----------

Référence : 0309418503

<b>Produit de la même gamme</b>	
0309418503	Boule de balsamique a raper