



0309418553

Vinaigre de yuzu 20 cl

Le vinaigre de yuzu : un concentré de saveurs pour toutes vos recettes !



Terga Gastronomie



Le vinaigre de yuzu, votre allié en cuisine !

Le yuzu est un agrume originaire du Japon, à zeste plutôt qu'à jus, du fait du nombre important de pépins et du peu de jus qu'il fournit.

Le vinaigre de yuzu sera parfait en assaisonnement, vinaigrette, marinade, mayonnaise, cuisson et déglacage.

Il pourra également accompagner vos desserts (salades de fruits, soupes de fruits) et vos cocktails (avec ou sans alcool).

- 100 % naturel.
- Sans arôme artificiel, colorant et conservateur.

Le goût et l'arôme du fruit sont bien présents au nez et en bouche.

Le vinaigre de yuzu apportera des saveurs uniques à vos plats : poissons, fruits de mer, huîtres, tartare de poisson, carpaccios, ceviches, bouillons asiatiques, légumes crus et cuits.

En pâtisserie, il s'intègre parfaitement dans vos tartes, cakes, madeleines, gâteau au citron, macarons...

Ingrédients :

Vinaigre (60 %), jus de yuzu (24 %), sucre en poudre (sucre, sirop de glucose). Épaississant : amidon modifié.

Sans arômes, ni conservateurs et colorants.

Conseils de conservation :

Avant ouverture, conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Après ouverture, garder au réfrigérateur et consommer dans les 3 mois. Bien agiter avant utilisation.

DLUO : 2 ans à la date de production.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Contenance	20 cl
------------	-------

Contenance : 20 cl

Référence : 0309418553

Produit de la même gamme

0309418519	Vinaigre a la pulpe de citron vert 20cl
0309418545	Vinaigre a la pulpe de kalamansi 20cl
0309418553	Vinaigre de yuzu 20cl
0309428874	Vinaigre a la pulpe de kalamansi miniature
0309428877	Vinaigre de yuzu miniature