



0309459811

Vinaigre balsamique de Modène Sicilian Lemon 25 cl

Le vinaigre balsamique de Modène au citron sicilien est un produit d'exception qui apportera une touche d'originalité à vos plats !

Greenomic



Le vinaigre balsamique de Modène au citron sicilien est un condiment gastronomique de qualité supérieure.

Il est élaboré à partir de vinaigre balsamique de Modène vieilli pendant plusieurs années dans des fûts en bois. Le vinaigre balsamique est ensuite mélangé à du jus de citron sicilien fraîchement pressé pour créer un équilibre parfait entre l'acidité et la douceur. Le résultat est un vinaigre balsamique aromatisé au citron sicilien, qui apportera une touche d'originalité à vos plats.

Le **vinaigre balsamique de Modène** au citron sicilien peut être utilisé de différentes manières en cuisine. Il sera parfait pour assaisonner vos salades, pour donner une touche d'acidité à vos sauces, pour déglacer vos viandes ou encore pour accompagner vos légumes grillés. Ce vinaigre balsamique sera également parfait pour apporter une touche d'originalité à vos desserts, en l'utilisant pour accompagner des fruits frais ou des sorbets.

Ingrédients : moût de raisin, vinaigre de vin, jus de citron (16%).

Contient des SULFITES naturellement présents.

Acidité : 5%.

Aucun colorant caramel ni épaississant.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Contenance	25 cl	Allergènes	Sulfites
------------	-------	------------	----------

Produit de la même gamme	
0309459805	Vinaigre balsamique de modene classic 25cl
0309459807	Vinaigre balsamique de modene pomme 25cl
0309459809	Vinaigre balsamique de modene myrtille 25cl
0309459811	Vinaigre balsamique de modene sicilian lemon 25cl
0309459813	Vinaigre balsamique de modene truffes 25cl
0309459815	Vinaigre balsamique de modene figue 25cl