



0309459815

Vinaigre balsamique de Modène Figue 25 cl

Le vinaigre balsamique de Modène aromatisé à la figue se marie parfaitement avec les vinaigrettes, marinades et sauces.

Greenomic



Le vinaigre balsamique aromatisé à la figue est une délicieuse variation du vinaigre balsamique traditionnel.

Ce vinaigre est préparé en mélangeant du vinaigre de vin avec du moût de raisin cuit et vieilli en fûts de bois. L'ajout de figues naturelles et d'arôme de figue donne une saveur fruitée, sucrée et légèrement acidulée.

Le **vinaigre balsamique aromatisé à la figue** est également une excellente option pour ajouter une touche de saveur sucrée à des plats salés, comme les salades, les fromages et les viandes grillées. La figue est une source naturelle de sucre, ce qui signifie que ce vinaigre peut être utilisé pour ajouter de la saveur sans avoir besoin d'ajouter du sucre supplémentaire.

De plus, il est un ingrédient polyvalent qui peut être utilisé dans une variété de recettes. Que ce soit pour ajouter de la saveur à des plats salés ou pour créer des sauces et des vinaigrettes maison, ce vinaigre est un excellent choix pour les amateurs de cuisine. Il est par ailleurs riche en antioxydants, en fibres et en vitamines, ce qui en fait une option saine pour ajouter de la saveur à votre cuisine.

Cépages utilisés pour produire ce **vinaigre balsamique de Modène** :

- Lambrusco : Il s'agit d'un cépage rouge principalement cultivé dans la région d'Émilie-Romagne en Italie. Il est utilisé pour produire le fameux vin rouge pétillant italien du même nom.
- Trebbiano : Aussi connu sous le nom de Ugni Blanc, c'est un cépage blanc largement planté dans le centre et le sud de l'Italie. Il est utilisé pour produire des vins blancs secs et acides, ainsi que des vins doux comme le Vin Santo.
- Sangiovese : C'est l'un des cépages rouges les plus connus d'Italie, principalement cultivé en Toscane. Il est utilisé pour produire des vins rouges moyennement corsés et fruités, avec des tanins fermes.
- Ancellotta : C'est un cépage rouge indigène de la région d'Émilie-Romagne en Italie. Il est souvent utilisé pour ajouter de la couleur et de la structure aux vins assemblés.
- Albana : C'est un cépage blanc indigène de la région d'Émilie-Romagne en Italie. Il est utilisé pour produire des vins blancs secs et doux, ainsi que des vins mousseux.
- Fortana : C'est un cépage rouge indigène de la région d'Émilie-Romagne en Italie. Il est principalement utilisé pour produire des vins rouges légers et fruités.
- Montuni : C'est un cépage blanc indigène de la région de la Vénétie en Italie. Il est utilisé pour produire des vins blancs secs et aromatiques. Cependant, il est devenu très rare et est aujourd'hui considéré comme menacé.

Ingrédients : Mous de raisin, vinaigre de vin, jus de figue (12%), arôme naturel de figue.

Contient des SULFITES naturellement présents, acidité : 5%.

Sans 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