



0309459809

Vinaigre balsamique de Modène myrtille 25 cl

Le vinaigre balsamique de Modène à la myrtille est une spécialité culinaire qui associe le goût acidulé du vinaigre avec les saveurs douces et fruitées de la myrtille.

Greenomic

Ce vinaigre balsamique est fabriqué à partir de moût de raisin cuit et vieilli dans des fûts de bois de chêne, puis mélangé avec du jus de myrtille frais pour donner une touche de fraîcheur fruitée.

Le vinaigre balsamique à la myrtille est un produit polyvalent qui peut être utilisé de plusieurs manières en cuisine. Il peut être utilisé comme une marinade pour les viandes ou les légumes, comme une vinaigrette pour les salades, ou encore comme une sauce pour accompagner les plats principaux. La saveur fruitée de ce vinaigre balsamique en fait également un excellent ingrédient pour les desserts, en ajoutant une touche sucrée et acide

Cépages utilisés :

- Le Lambrusco
- Le Sangiovese
- L'Anzellotta
- L'Albana
- Le Fortana
- Le Montuni

Ingrédients : moût de raisin, vinaigre de vin, jus de myrtille (16%), arôme naturel de myrtille. Contient des SULFITES naturellement présents. Acidité : 5%.

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