



0309474975

## Vinaigre balsamique Color Mate saveur figue - 20 cl

Vinaigre balsamique Color Mate saveur figue : Élevez vos plats au rang de chefs-d'œuvre culinaires.

**SAVOR & SENS**   
**Savor & Sens**



### Une explosion de saveurs fruitées et balsamiques pour une cuisine créative

Envie d'ajouter une touche d'élégance et de gourmandise à vos créations culinaires ?

Le Vinaigre balsamique Color Mate saveur figue est l'ingrédient secret dont vous avez besoin.

#### Un goût exceptionnel :

- Saveur figue intense et raffinée : Chaque goutte révèle une explosion de saveurs fruitées et légèrement sucrées qui raviront vos papilles.
- Notes balsamiques subtiles : Vieilli en fûts de bois précieux, ce vinaigre balsamique développe des notes balsamiques complexes et harmonieuses qui viennent parfaitement compléter la saveur de la figue.
- Équilibre parfait entre sucré et acidulé : Ce vinaigre balsamique n'est ni trop sucré ni trop acide, offrant un équilibre parfait qui rehausse la saveur de vos plats sans les masquer.

#### Une polyvalence culinaire infinie :

- Parfait pour les salades : Ajoutez une touche de sophistication à vos salades vertes en les arrosant d'un filet de vinaigre balsamique Color Mate saveur figue. Le mariage des saveurs est divin.
- Idéal pour les viandes : Déglacez vos viandes poêlées ou grillées avec ce vinaigre balsamique pour une sauce onctueuse et savoureuse qui attendrira la viande et lui apportera une profondeur de goût incomparable.
- Délicieux avec les fromages : Associez ce vinaigre balsamique à des fromages à pâte molle ou à pâte dure pour une explosion de saveurs inattendue. Le contraste entre la douceur du vinaigre et le caractère du fromage est un véritable délice pour les gourmets.
- Une touche gourmande pour les desserts : Ce vinaigre balsamique peut également être utilisé pour rehausser la saveur de vos desserts, comme les salades de fruits, les glaces ou les gâteaux au chocolat.

Ingrédients : Vinaigre balsamique de Modène 6 % d'acidité 99,60 % (vinaigre de vin\*, moût de raisin concentré\*, moût de raisin cuit, colorant : E150d\*), arôme naturel figue avec d'autres arômes naturels 0,4%.

#### **\*Sulfites**

Conditions de conservation avant et après ouverture : À conserver dans un endroit frais et sec sans variation de température, ne pas l'exposer au soleil.

[Voir la fiche article sur le site](#)

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

## Caractéristiques techniques et dimensionnelles

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

Contenance : 20 cl

Référence : 0309474975