



0309474977

## Vinaigre balsamique Color Mate au poivre sauvage - 20 cl

Vinaigre balsamique Color Mate au poivre sauvage : Une explosion de saveurs intenses pour vos créations culinaires.

SAVOR & SENS

Savor & Sens



### Révélez la puissance aromatique du poivre sauvage dans vos plats

Envie d'ajouter une touche d'audace et de caractère à vos plats ?

Le Vinaigre balsamique Color Mate au poivre sauvage est l'ingrédient secret dont vous avez besoin pour ravir les papilles des plus fins gourmets.

#### Une expérience gustative unique :

- Saveur puissante du poivre sauvage : Chaque goutte révèle une explosion de notes épicées et légèrement boisées qui réveilleront vos sens.
- 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 du poivre sauvage.
- Équilibre parfait entre force et rondeur : Ce vinaigre balsamique n'est ni trop piquant ni trop acide, offrant un équilibre parfait qui rehausse la saveur de vos plats sans les masquer.

#### Une polyvalence culinaire infinie :

- Parfait pour les marinades : Marinez vos viandes, volailles ou poissons avec ce vinaigre balsamique pour une explosion de saveurs et une tendreté incomparable.
- Idéal pour les sauces : Déglacez vos viandes poêlées ou grillées avec ce vinaigre balsamique pour une sauce onctueuse et savoureuse qui attendra la viande et lui apportera une profondeur de goût incomparable.
- Délicieux avec les crudités : Rehaussez la saveur de vos crudités en les arrosant d'un filet de vinaigre balsamique Color Mate au poivre sauvage. Le mariage des saveurs est surprenant et délicieux.
- Une touche audacieuse pour les desserts : Ce vinaigre balsamique peut également être utilisé pour surprendre vos invités avec des desserts originaux, comme une salade de fraises au poivre ou une sauce au chocolat épicée.

#### Ingrédients :

Vinaigre balsamique de Modène 6 % d'acidité 97,4 % (vinaigre de vin\*, moût de raisin concentré\*, moût de raisin cuit, colorant : E150d\*), arôme naturel de poivre sichuan 1,8%, poivre de madagascar 0,8%.

#### **\*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.

### **Caractéristiques techniques et dimensionnelles**

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

Contenance : 20 cl

Référence : 0309474977