



0309474979

Vinaigre balsamique Color Mate au miel et oignon fumé - 20 cl

Vinaigre balsamique Color Mate Miel et Oignon fumé : Une explosion de saveurs pour vos créations culinaires.

SAVOR & SENS

Savor & Sens



Révélez la complexité des saveurs : Miel, oignon fumé et la magie du balsamique

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

Le Vinaigre balsamique Color Mate saveur miel et oignon fumé est l'ingrédient secret dont vous avez besoin.

Un goût unique et savoureux :

- Alliance parfaite du sucré et du fumé : Ce vinaigre balsamique dévoile une symphonie de saveurs où la douceur du miel se marie délicieusement aux notes fumées de l'oignon pour une expérience gustative inoubliable.
- Vieilli en fûts de bois précieux : Ce processus de vieillissement confère au vinaigre balsamique des notes balsamiques complexes et harmonieuses qui viennent sublimer l'alliance du miel et de l'oignon fumé.
- 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 d'originalité à vos salades vertes en les arrosant d'un filet de vinaigre balsamique Color Mate miel et oignon fumé. Le mariage des saveurs est surprenant et délicieux.
- Idéal pour les marinades : Marinez vos viandes, poissons ou légumes avec ce vinaigre balsamique pour une explosion de saveurs fumées et sucrées qui attendrira vos ingrédients et leur 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 expérience gustative audacieuse. Le contraste entre la douceur du vinaigre et le caractère du fromage ravira vos papilles.
- Une touche gourmande pour les apéritifs : Dégustez ce vinaigre balsamique sur des toasts garnis de fromage frais ou de charcuterie pour un apéritif raffiné et savoureux.

Ingrédients :

Vinaigre balsamique de Modène 6 % d'acidité 92,2 % (vinaigre de vin*, moût de raisin concentré*, moût de raisin cuit, colorant : E150d*), miel d'acacia 5,5%, oignons* fumés au bois de hêtre 2,3%.

***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 : 0309474979