



0309483318

Vinaigre balsamique certifié IGP de Modène poivre noir 25 cl

Vinaigre balsamique aux notes très aromatiques de baies de poivre.



Terga Gastronomie



Découvrez l'alliance raffinée du vinaigre balsamique de Modène IGP et du poivre noir

Elaboré à partir d'un authentique vinaigre balsamique IGP de Modène vieilli en moyenne 10-12 ans.

En plus d'être un condiment, ce grand vinaigre est aussi un formidable assaisonnement doté de merveilleuses notes très aromatiques de baies de poivre en bouche et au nez.

Ingrédients :

Moût cuit de raisin, vinaigre de vin, vinaigre balsamique IGP de Modène (moût cuit de raisin, vinaigre de vin), concentré naturel de poivre noir (1%), arôme naturel de poivre. Contient des SULFITES.

Conditions de conservation :

Température ambiante, à l'abri de la chaleur. Bien refermer après usage.

À consommer dans les 4 ans à la date de production.

À propos de Terga Gastronomie :

Depuis cinq générations, Terga Gastronomie perpétue une tradition familiale d'excellence.

Basée en Gironde, cette entreprise passionnée s'engage à rendre accessibles aux particuliers et aux amateurs de gastronomie des produits d'exception, autrefois réservés aux grandes tables.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Allergènes	Sulfites	Conditionnement	flacon de 250 ml
------------	----------	-----------------	------------------

Référence : 0309483318

Produit de la même gamme

0309418507	Vinaigre balsamique certifié igp de modene oro 25cl
0309418515	Vinaigre balsamique certifié igp de modene rosso 25cl
0309428872	Vinaigre balsamique certifié igp de modene rosso miniature
0309483318	Vinaigre balsamique certifié igp de modene poivre noir 25cl