

associer, déguster, cuisiner

NOS RECETTES

Classique

vinaigre
Balsamique
artisanal ardéchois



Myriam Odon

Vinaigre Balsamique Classique

70% Vinaigre de vin naturel – 30% Baume balsamique cuite au chaudron
Ce produit a été extrait directement des barriques sans aucun traitement ultérieur.
Un dépôt naturel, témoin du vieillissement en fût de chêne, peut parfois apparaître.

◆ DÉGUSTATION

Un peu plus acidulé que le *Vinaigre Balsamique Équilibre*, mais avec toujours les mêmes caractéristiques aromatiques, portées par la belle acidité gourmande qui invite à la cuisine.

◆ ASSOCIATION

Avec le Vinaigre de vin à la figue en 50/50.

2 délicieuses RECETTES



En vinaigrette : 2 C. à soupe de vinaigre Balsamique Classique + sel + poivre moulu + 3 C. à soupe d'huile (olive, noix ou noisette) pour une salade de mâche aux petits dés de betterave cuite et bâtonnets de radis noir.

Ou pour accompagner des poireaux cuits à la vapeur et servis tièdes, avec un peu de cœur de poireau cru émincé.

