

*associer, déguster, cuisiner*

NOS RECETTES

*Intense*

condiment  
Balsamique  
artisanal ardéchois



*Myriam Odon*

# Condiment Balsamique Intense

*Une gourmandise !*

90% Baume balsamique cuite au chaudron – 10% Vinaigre de vin naturel

*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**

- Au nez, acidité volatile mêlée à des arômes de fruits caramélisés (figes, pruneaux, raisins secs).
- Aspect brillant et sirupeux.
- Goût très doux avec des saveurs balsamiques.
- Notes finales florales, fruitées et épicées.

## **ASSOCIATION**

Avec le Vinaigre de vin rouge à la framboise.

2 délicieuses  
**RECETTES**

Ce produit est encore en transformation et peut dégager du dioxyde de carbone si on l'agite, ou en fonction de la lune, sans danger pour la consommation. Il est possible de le conserver au réfrigérateur pour éviter que le bouchon ne remonte parfois.



**Sur des Noix de Coquille-St-Jacques** rôties mi-cuites, escalopées et servies tièdes en salade de mâche et de betterave au Vinaigre Balsamique Classique.

### **Sur une tarte feuilletée aux framboises**

à l'envers et douceur de figes au vinaigre balsamique. Afin de recueillir le précieux liquide à l'intérieur du fruit.



Retrouvez d'autres recettes et tous nos produits sur

[www.domaine-blacher.com](http://www.domaine-blacher.com)