

TERGA GASTRONOMIE



VINAIGRE
BALSAMIQUE

À LA FIGUE



TERGA
GASTRONOMIE



VINAIGRE BALSAMIQUE A LA FIGUE

Le balsamique à la figue est une création étonnante signée Terga Gastronomie. Une touche de jus concentré de figue est ajoutée au vinaigre balsamique de Modène. En associant ensemble deux produits d'excellence, on vous assure un combo délicieux. Étonnant et gourmand !

Comment s'en servir ?

- La figue caractérise bien entendu ce doux vinaigre mais vous y retrouverez aussi des notes de fraises. Ainsi testez une salade de fraise avec cet assaisonnement !
- Lors d'une occasion, sortez ce vinaigre étonnant avec un foie gras, ou pour déglacer du foie gras chaud... Succès garanti !
- Ce vinaigre s'associe aussi très bien avec les fruits. Tentez un carpaccio de fraise vitaminé ! L'association avec le chèvre frais ou affiné est également à tester.

