

TERGA GASTRONOMIE

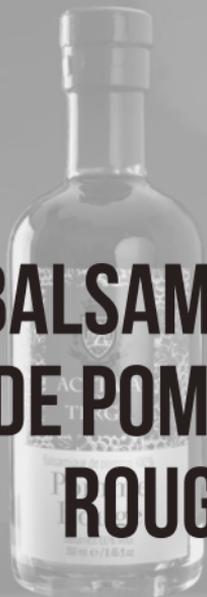


BALSAMIQUE

DE POMME
ROUGE




TERGA
GASTRONOMIE



BALSAMIQUE DE POMME ROUGE

Le balsamique de pomme rouge, n'est pas commun. Totalement différent d'un vinaigre de cidre, il est parfaitement équilibré entre acidité, fraîcheur et rondeur.

Un délicieux goût de pomme frais et acidulé. Étonnant et gourmand !

Comment s'en servir ?

- Une vinaigrette étonnante en association avec notre huile de sésame toasté.
- Un mariage délicat sur des jeunes pousses d'épinards ou des endives.
- Merveilleux pour terminer un jus de veau ou de volaille ou agrémenter une poêlée forestière.
- En déglçage sur des pommes, poires ou compotée de coings pour accentuer les notes d'automne.