

TERGA GASTRONOMIE



BALSAMIQUE

BIANCO





BALSAMIQUE BIANCO

Le balsamique blanc, une démarche étonnante mais envoutante.

Grâce à une sélection rigoureuse de raisins à pleine maturité, le vinaigre prend cette couleur dorée particulière.

Son goût est une explosion de notes naturelles de pêche blanche. Vous pourriez presque le boire tel quel !

Comment s'en servir ?

- En assaisonnement d'un tartare de poisson, avec une huile d'olive, il apportera la touche fruitée dont vous avez besoin.
- Un filet sur un bon gaspacho maison, et vous ajouterez la touche gastronomique à ce plat simple et frais !
- Un très bon condiment à accorder avec vos desserts pour créer des assiettes de Chefs. Une salade de fruits, une compote ou encore dans un sorbet.