

TERGA GASTRONOMIE



BALSAMIQUE

À RÂPER

oule au Vinaigre Balsamique de





# BALSAMIQUE À RAPER

Voilà une véritable innovation !

Plutôt que de le verser, râpez votre vinaigre !

Cela vous donnera un effet visuel absolument bluffant.

Il présente tout l'intérêt de sa forme solidifiée : une fois râpé, vous éviterez des assiettes visuellement peu élégantes avec une "flaque" de vinaigre au fond.

## Comment s'en servir ?

---

- Délicatement râpé sur un carpaccio, et le voilà assaisonné et agrémenté d'un visuel charmant.
- Sur votre viande ou votre poisson ou encore sur des légumes, juste en fin de cuisson.
- Un compagnon idéal sur des pâtes ou un risotto, à la manière d'un parmesan.
- Très étonnant et plein de saveurs pour accompagner une mozzarella ou une burrata.
- Enfin, un mariage parfait sur des fromages frais ou des fraises.