

TERGA GASTRONOMIE



VINAIGRE

**BALSAMIQUE
IGP DE MODÈNE
PLATINUM**





VINAIGRE BALSAMIQUE IGP DE MODÈNE PLATINUM

Le vinaigre balsamique IGP de Modène dans une version très Premium. Vieilli minimum 15 ans en fûts, il développe durant ces années des arômes très gourmands. Vous pourrez retrouver des notes grillées, cacaotées et de café !

Un balsamique très sirupeux du fait de sa longue maturation en fûts certifiés Invecchiato qui assurent un vieillissement des plus nobles.

Comment s'en servir ?

- Testez-le avec du foie gras ou du fromage affiné comme accompagnement. Il sublimerà à merveille les saveurs de ces produits fins.
- Avec son caractère prononcé, il saura rivaliser avec les viandes racées telles que les gibiers ou le canard pour agrémenter vos sauces et ajouter ce côté gourmand dans vos assiettes.
- Enfin si vous êtes curieux, laissez-vous tenter par l'association vinaigre balsamique, glace vanille et quelques fruits secs, vous nous en direz des nouvelles...

