

TERGA GASTRONOMIE



VINAIGRE DE
PULPE



DE CITRON VERT



TERGA
GASTRONOMIE



VINAIGRE DE PULPE DE CITRON VERT

Les vinaigres de pulpe sont de véritables condiments de fruits et légumes. Ils apportent une délicate touche d'acidité associée à l'authentique saveur du fruit ou du légume.

100 % naturel, secouez le flacon et ajoutez une touche de citron vert à toutes vos créations !

Comment s'en servir ?

- Commençons par l'apéritif, un Moscow Mule mais votre citron vert n'a pas beaucoup de goût ? Une touche de notre vinaigre et vous sauvez votre cocktail !
- Pour des rouleaux de printemps aux crevettes, nous vous conseillons de faire mariner vos crevettes dans ce vinaigre et un trait d'huile d'olive pour plus de subtilité ...
- Un allié pour des vinaigrettes, des marinades, déglacer des poissons, ou avec du lait de coco et coriandre. Les possibilités sont multiples !

