

TERGA GASTRONOMIE



VINAIGRE DE
PULPE
DE
CONCOMBRE





VINAIGRE DE PULPE DE CONCOMBRE

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 concombre à toutes vos créations !

Comment s'en servir ?

- Commençons par l'apéritif, comment mettre une étincelle à votre gin tonic ? Avec un splash de notre vinaigre de concombre bien sûr !
- Votre gaspacho manque un peu de peps ? Quelques gouttes et vous serez sauvés !
- C'est un parfait allié pour tout vos produits iodés., et notamment les huîtres en remplacement du vinaigre d'échalotes.
- Un mariage parfait avec du saumon.
- Dans la préparation de makis maison.

