

TERGA GASTRONOMIE



VINAIGRE DE  
PULPE

DE KALAMANSI



# VINAIGRE DE PULPE DE KALAMANSI



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 ajoutez une touche de kalamansi, ce petit agrume des Philippines à toutes vos créations !

## Comment s'en servir ?

---

- Cet agrume, issu du croisement entre le kumquat et la mandarine est une association parfaite avec du canard. Déglacez vos gésiers ou magrets avec ce vinaigre pour un côté frais et agréable.
- A tester avec des coquilles Saint Jacques, le duo simple et terriblement gastronomique !
- Vous êtes fans de carottes ? Tentez ce vinaigre avec toutes vos recettes de carottes !

