

TERGA GASTRONOMIE



# VINAIGRE DE YUZU



# VINAIGRE DE YUZU



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, ajoutez une touche de yuzu, un agrume plein de peps, à toutes vos créations !

## Comment s'en servir ?

---

- Un cake ou une tarte au citron qui manque de fraîcheur ? Réalisez un glaçage yuzu !
- Sur un tartare ou un ceviche de poisson, un allié incomparable pour ajouter une touche de chef.
- Lancez vous dans un Negroni aux accents asiatiques. 3cl de Gin, 3cl de Campari, 3cl de Martini Rosso, 1cl de vinaigre de yuzu et quelques feuilles de coriandre. Le tout dans un verre avec des glaçons !

