

associer, déguster, cuisiner

NOS RECETTES

Equilibre

vinaigre

Balsamique

artisanal ardéchois



Myriam Odon

Vinaigre Balsamique Équilibre

51% Baume balsamique cuite au chaudron - 49% Vinaigre de vin naturel

Ce produit a été extrait directement des barriques sans aucun traitement ultérieur. Un dépôt naturel, témoin du vieillissement en fût de chêne, peut parfois apparaître.

◆ DÉGUSTATION

Acidité gourmande en bouche par le bel équilibre acide et sucre naturel.

◆ ASSOCIATION

Sublime avec le Vinaigre de vin rouge à la mûre en 50/50. A l'italienne, avec la roquette et l'huile d'olive douce, pour une salade qui peut être agrémentée de copeaux de parmesan, d'autres fromages ou de charcuteries.

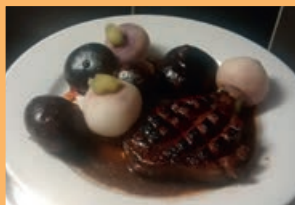
2 délicieuses RECETTES



En salade automnale de foies de volailles sautés, aux premières endives, pour contrarier leur saveur un peu amère, et quelques grains de raisins.

Avec un magret de canard rôti aux figues fraîches, et petits navets.

Ou bien, hors saison, avec la douceur de figues caramélisées au vinaigre balsamique.



Retrouvez d'autres recettes et tous nos produits sur
www.domaine-blacher.com