

JULIENNE DE VINAIGRE®

Le vinaigre solide

Vinaigre en paillettes 100 % naturel. Vinaigre à l'état solide. Facile à doser.

Sélectionné pour l'originalité du concept de vinaigre solide en paillettes (PGC et RHF)

Grand Prix Sial Innovation catégorie Epicerie salée (PGC)

De nouvelles sensations gustatives avec ces vinaigres solides qui apportent une nouvelle texture, un croquant souple.

.3 juliennes à base de vinaigre balsamique blanc de Modène (miel, truffe, framboise)

.1 julienne à base de vinaigre de vin (échalote)

.1 julienne à base de tomate 100% tomate (tomate)

- Conditionnement

Détail : pot verre 100 gr

Restauration : Pot cristal 450 gr

- A conserver au frais



CONSEILS D'UTILISATION

Idéal pour agrémenter les salades, sandwiches, pâtes, risottos, viandes, crustacés et fruits de mer, écrasés de pommes de terre, légumes rôtis, fromages frais. A utiliser directement tel quel.

Julienne de vinaigre de tomate



- ✓ Parsemée sur une salade de tomate, Burrata, filet d'huile d'olive.
- ✓ En fond de sauce d'un rôti de porc en cocotte, apporte du gout, une légère acidité ainsi qu'un peu de liant.
- ✓ Parsemée sur une brousse du Rove étalée sur une tartine de pain de campagne grillée.
- ✓ En toping dans un sandwich baguette jambon cru et tomate.

Julienne de vinaigre à l'échalote



- ✓ En accompagnement d'huitres, permet de doser précisément la quantité et évite ainsi de noyer et dénaturer le coquillage.
- ✓ Mélangée à une faisselle dans l'esprit d'une Cervelle de Canut lyonnaise.

Julienne de vinaigre arôme truffe noire



- ✓ En accompagnement de Saint-Jacques snackées.
- ✓ Parsemée sur une salade à base de langouste.
- ✓ Avec un carpaccio ou un tartare de loup, filet d'huile d'olive.



Julienne de vinaigre au miel



- ✓ En accompagnement de coquillages très iodés comme le violet.
- ✓ Parsemée sur un fromage de brebis frais.
- ✓ En déglçage en fin de préparation d'un wok.

Julienne de vinaigre à la framboise



- ✓ Parsemée sur une salade landaise ou de foies de volaille.
- ✓ En condiment avec un foie de veau ou un magret de canard.
- ✓ Avec des mangues rôties ou une salade de fraises.

