

LE VINAIGRE EN PAILLETTES S'INSTALLE DANS LES CUISINES

A l'instar de l'huile, du sel et du poivre, le vinaigre compte parmi les condiments préférés des Français. French Cooker propose une variante originale : un vinaigre solide en paillettes.

Encore faut-il l'utiliser avec parcimonie pour ne pas rater un plat ou une sauce, ni s'en mettre plein les doigts. La jeune entreprise French Cooker Concepts culinaires a imaginé et conçu un vinaigre solide en paillettes 100 % naturel.

Grand prix de la dernière édition du Sial (Salon international de l'alimentation), qui s'est tenue en octobre dernier au Parc des Expositions à Villepinte (93), ce produit inventif et pratique se décline en cinq parfums originaux.

Cinq parfums originaux

La julienne de vinaigre de tomate (100% tomate) apporte aux viandes une légère acidité maîtrisée. Il agrmente également les salades avec un filet d'huile d'olive ou un sandwich au jambon cru. Le mélange vinaigre de vin et échalote peut, quant à lui, être parsemé sur quelques huîtres sans dénaturer la saveur du produit.

Composées de vinaigre balsamique blanc de Modène, les juliennes à base d'arômes naturels de truffe noire, de miel et de framboise accompagnent respectivement les Saint-Jacques snackées, le fromage frais de brebis ainsi qu'une salade landaise aux gésiers ou un magret de canard fondant. Pour une meilleure utilisation, ces pots d'assaisonnements doivent être conservés au frais. French Cooker propose 130 produits parmi 15 gammes dont des crèmes d'ail doux confit, des vinaigres à la pulpe, des sels huilés....

Juliennes de vinaigre, French Cooker, 5,90 € le pot en verre de 100 g. Points de vente sur www.frenchcooker.com

LIRE L'ARTICLE <http://www.directmatin.fr/cuisine/2015-02-04/le-vinaigre-en-paillettes-sinstalle-dans-les-cuisines-698949>

