

## **Transformation de Fruits en Vinaigre Naturel**

- Vinaigre de Cerise, Acidité de 5 ° (Lot N° 2213)
- Vinaigre de Raisin Chasselas, Acidité de 9.5 ° (Lot N° 2514)
- Vinaigre de Raisin Muscat, Acidité de 9.7 ° (Lot N° 2533)
- Vinaigre de Pomme, Acidité

### **Procédé de fabrication :**

Lors du triage, nous écartons les fruits déclassés qui sont mis dans des fûts en vue de la macération pendant une période de 6 mois environ.

### **Règlementation et définition :**

*Le vinaigre est réglementé par le décret n°88-1207 du 30 décembre 1988 et par des normes de L'AFNOR/CEN (Association Française de Normalisation/Comité Européen de Normalisation).*

Ce décret définit le vinaigre comme un produit obtenu exclusivement par le procédé biologique de la double fermentation, alcoolique et acétique, de denrées et boissons d'origine agricole ou de leur dilution aqueuse

**Contenance :** 50 Cl en bouteille de verre

6.00 € HT – 6.33 € TTC la bouteille de 50 Cl

**Par carton de 12 bouteilles :** 60.00 € HT – 63.30 € TTC

Soit 5.00 € HT – 5.27 TTC ( 2 bouteilles gratuites )

### **Conseils d'utilisation :**

- Ce vinaigre légèrement fruité; s'intègre très bien dans la vinaigrette.
- Il est parfait en cuisine, notamment pour déglacer le magret de canard, la viande de veau, ou le foie gras.