

Le vinaigre blanc aromatisé aux Épices (25 cl)



L'incontournable !

Note : Pas noté

Prix:

modificateur de prix des variantes :

Prix TTC : 9,00 €

Prix de vente remisé :

Prix : 9,00 €

Remise :

[Poser une question sur ce produit](#)

Description du produit

Le vinaigre aromatisé aux Épices (noix de muscade, cannelle et clous de girofle) a une même base du vinaigre blanc des Corbières. Après la fermentation acétique, il est placé dans de grandes fioles de verre durant 4 à 6 mois suivant la saison. Cette méthode permet d'obtenir des

le vinaigre blanc aromatisé aux épices

vinaigres très fins, aux arômes diffus et très subtils. Le vinaigre épicé a un caractère puissant vous permettant de relever vos plats, salades ou desserts.

Le spray, réutilisable, apporte un côté ludique, pour une utilisation propre et pratique.

[Retrouvez toutes nos suggestions et nos recettes ici !](#)