



Vinaigre fin aux épices

Une délectation
selon une recette traditionnelle ancestrale

Ce vinaigre aux épices est fabriqué selon une recette ancienne avec un vinaigre de première qualité, des oignons fins, une pincée de sucre, du sel, du poivre, un soupçon de girofle, du cardamome, de la cannelle et des feuilles de laurier. Tous les ingrédients naturels sont minutieusement contrôlés, hachés fin et moulus au mortier. Composé exactement selon la recette, le mélange est porté à ébullition, puis grossièrement filtré. Toutes les étapes de fabrication sont exécutées à la main. Le résultat est un délice aux reflets ambrés d'une saveur renversante, qui déchaînera les enthousiasmes ! Nous recommandons ce vinaigre fin aux épices pour assaisonner les salades fraîches, pour relever les soupes, sauces, viandes ou légumes – votre imagination ne connaîtra plus de limites !

Ingrédients : vinaigre, eau, sucre, oignons, sel, clous de girofle, cardamome, cannelle, poivre, feuilles de laurier.
5% d'acide. Contient des sulfites.

Agiter légèrement avant la consommation.

Made in Germany

Contenu 750 ml

Article n° 644

Eti0918/Ä