

# Vinaigre de framboise

Ce produit vous est proposé par l'atelier technologique du lycée André Paillot

## CONSEILS D'UTILISATION

Le vinaigre à la pulpe de fruit se marie avec les huiles vierges de fruits secs, de graines ou d'olive pour tout type de salades.

Il est également apprécié en déglacage pour des viandes, des poissons, des légumes et des fruits.

Mariages harmonieux : mâche, gésier, lardon, foie de veau, fromage blanc, gibier, chocolat blanc, dessert au citron, courge, pintade, huile vierge de noisette



## Vinaigre à la pulpe de framboise

**Ingrédients :**  
vinaigre de cidre, pulpe de framboise (40%), sucre, stabilisant : pectine de fruits

**Agiter avant utilisation**

Lot F40-1  
<6° d'acidité  
25 cl

Framboise  
Rhône Alpes



4, Chemin des Grabelières  
69230 Saint Genis Laval



**EAP** ensemble pour  
L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE PUBLIC  
RHÔNE-ALPES - AUVERGNE

eapauvergnerhonealpes.fr