

Vinaigre de poivron piment

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 pour tout type de salades.

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

Mariages harmonieux : Foie de veau, volaille, boulghour, tomate, dessert au chocolat.



Vinaigre à la pulpe de poivron et piment

Ingrédients : vinaigre de cidre, pulpe de poivron (40%), sucre, stabilisant : pectine de fruits, piment

Mariages harmonieux :
Volailles, foie de volaille, boulghour, dessert au chocolat

Précaution : agiter avant utilisation

Lot F
<6° d'acidité
25 cl



4, Chemin des Grabelières
69230 Saint Genis Laval

40% poivron



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

eapauvergnerrhonealpes.fr