



Mini Set

HUILE D'OLIVE & VINAIGRE BALSAMIQUE

Caractéristiques techniques



Huile d'olive : Huile d'olive de France
Vinaigre Balsamique : Trebbiano bianco & Lambrusco



Huile d'olive : Vierge extra. Extraite à froid dans notre moulin, soutirée puis filtrée.
Vinaigre Balsamique : Moût de raisin cuit et de vinaigre de vin.



Huile d'olive : Conservation cuve inox, chapeau azote, température à 16°C. Mis en bouteille à la commande.
Vinaigre Balsamique : Vieilli en fût de chêne.



15ml x2



Note de dégustation et idées d'accompagnements

Huile d'olive : En bouche, on perçoit des notes d'herbe fraîchement coupée ainsi qu'une finale légèrement ardente aux arômes intenses et persistants. Idéale sur des légumes verts, en salade ou sur des viandes blanches grillées.

Vinaigre Balsamique : Au nez ce vinaigre est équilibré, aigre-doux avec une belle longueur aux arômes de fruits et de bois. La bouche est persistante, délicate et aigre-douce avec une acidité typique au vinaigre balsamique. Idéale sur des salades ou des légumes cuits, viandres grillées, poissons et fruits de mer, fromages, champignons, pommes de terre ou omelette.