LES VINAIGRES

Le vinaigre fait partie de notre toute première gamme de condiments dédiée à la gastronomie, aussi bien en restauration qu'en épicerie fine. Nous mettons toute notre créativité à votre service pour vous proposer des vinaigres originaux.

Les VINAIGRES FINS

VINAIGRE DE VIN BLANC DE LA REGION DE REIMS (Champagne Ardenne)
Elaboré à partir de vins blancs issus des dégorgements de Champagne à la mise du bouchon de liège. Ce vinaigre convient pour assaisonner les salades croquantes, pour les marinades de viande et de gibier, pour cuisiner le beurre blanc, la hollandaise et la béarnaise, pour finir le beurre noisette, ainsi que pour préparer les poissons marinés. Vous pourrez aussi préparer truite saumonée en vinaigrette, salade de choucroute aux magrets fumés, salade de pamplemousse aux avocats. La réglementation interdit désormais l'usage de l'appellation « de Champagne ».

VINAIGRE DE CIDRE
Elaboré à partir de cidre, à la saveur très douce, il s'emploie dans les courts bouillons de poissons, de crustacés et coquillages, mais aussi pour le poulet au vinaigre, voire dans une compote de pommes. On peut l'utiliser pour des sauces délicates comme la sauce au safran ou les chutneys, marinades de volailles, fromage de tête, salade Normande.

VINAIGRE DE COGNAC RESERVE
Issu d'une matière première de grande renommée, son acidité est assez puissante, il présente une note légèrement boisée due à son affinage en barrique. Il fera merveille en déglaçage de foies gras ou de gésiers. Disponible uniquement en 25 Cl.

VINAIGRES au RIZ BLANC ET NOIR
Les deux frères venus d'Asie : le premier est la référence pour la préparation des sushis, le second trouve sa place dans les assaisonnements de salades ou sauces aigres douces.

Les VINAIGRES aromatisés

VINAIGRE BALSAMIQUE aromatisé saveur Jus de Truffe
Alliance de la douceur des sucres du moût de raisin et de la suavité de la truffe : idéal pour assaisonnements de salades ou déglaçages caramélisés.
VINAIGRE DE VIN BLANC de la région de REIMS aromatisé saveur Jus de Truffe
Arôme subtil de la Truffe du Périgord s'harmonisant avec salade de champignons ou foie gras, salade Périgourdine.
VINAIGRE SAVEUR AIL
Ingrédient indispensable aux mayonnaises relevé pour viandes froides et crustacés, marinades de poissons.
VINAIGRE SAVEUR GINGEMBRE
Il convient fort bien crudités, aux marinades de poissons et de poulet, ainsi qu'aux plats aigres-doux de la cuisine chinoise, accompagnée de sauce de Soja.
VINAIGRE SAVEUR GRIOTTE
Dédié aux marinades de gibiers et déglaçages. Il se marie avec viandes blanches et volailles.

VINAIGRE SAVEUR MANGUE
Une note créole pour aromatiser viandes et poissons en salade, déglaçage de magrets.
VINAIGRE SAVEUR NOIX
Saveur noble pour assaisonner une salade décorée de quelques lardons, gésiers et foies de volailles.
VINAIGRE SAVEUR NOIX DE COCO
Saveur exotique pour assaisonner crudités et poissons crus, cuisiner un ragoût de volaille, de bœuf ou de crustacés, marinades.
VINAIGRE SAVEUR LAVANDE
Il se marie très bien avec le poisson cru mariné, ou les toasts à base d'œufs de poissons.
VINAIGRE SAVEUR à L'ECHALOTE
Aussi célèbre que le vinaigre à l'estragon, pour sauces ravigote, déglaçages d'entrecôtes, salades de crustacés ou champignons.
VINAIGRE SAVEUR à l'ESTRAGON
Il se marie très bien avec le poisson, le poulet et toutes sortes de salades, en particulier de pommes de terre.
VINAIGRE SAVEUR FIGUE
Une nouveauté méridionale qui se marie avec les taboulés, salades épicées avec raisins, cannelle et fèves, ainsi que les viandes blanches. Existe sur base vinaigre de vin blanc ou de vin rouge.
VINAIGRE de CIDRE SAVEUR VANILLE
Un mariage heureux entre un vinaigre fruité et une vanille au goût musqué, en déglaçages de poissons frits, cuisson des moules et gambas.
VINAIGRE de CIDRE au MIEL
Un mélange aigre-doux de la Normandie gourmande pour salade de pommes avec magrets ou viandes rôties, il apportera une saveur agréable aux salades de fruits.
VINAIGRE SAVEUR PECHE
Parfum délicat pour sauces froides et déglaçages.
VINAIGRE SAVEUR CITRON
Idéal pour une marinade crue de poissons à chair tendre, les taboulés et salades de crudités.
VINAIGRE SAVEUR FRAMBOISE
Pour aromatiser les salades de légumes, acidifier le foie poêlé, gésiers et magrets de canards.
VINAIGRE SAVEUR CASSIS
Pour préparations de gibier, sauce d'accompagnement des viandes rouges.
VINAIGRE SAVEUR FRUITS ROUGES
Elaboré tout spécialement pour les marinades de gibiers, salades de pommes fruits au roquefort.

VINAIGRES BALSAMIQUES SHERRY, Cépage Pedro Ximenez, Reserva 12 ans et Gran Reserva 25 ans.
Vinaigres balsamiques élaborés en Espagne à partir du célèbre cépage surnommé "PX", connu pour donner cette saveur si particulière au Xeres (Sherry pour les Britanniques). Il est longuement vieilli en fûts de chêne avant son conditionnement.
VINAIGRE BALSAMIQUE DE MUSCAT
Vinaigre balsamique blond, élaboré en Espagne à partir du Cépage Moscatel.
VINAIGRE CRIANZA SOLERA 8 ANS
Vinaigre de vin blanc vieilli en fûts de chêne.

VINAIGRE DE BIERE
Elaboré à partir de bières blondes et ambrées brassées à l'ancienne en Seine et Marne. C'est l'ingrédient idéal pour condimenter une salade au Brie de Moisson.

VINAIGRE au RIZ BLANC KOMAKI 50 CL : Vinaigre au riz blanc aux saveurs fumées typiquement nippones. Maki, sushis, ce vinaigre peut relever la préparation du riz à sushis, les plats vegans à base de tofu. Ce vinaigre peut agrémenter une vinaigrette pour une salade de gésiers, de lentilles ... idéal pour mariner un poisson avant cuisson façon tataki. Goût subtil, non entêtant, de fumée.