

## — Bouteilles Empilables 20 cl VINAIGRES —

### EMPILABLES 20 CL VINAIGRES

Les vinaigres de cidre et poiré sont issus de la fermentation acétique du cidre et poiré à distiller par une bactérie nommée *Acetobacter*. Cette fermentation se fait en cuve, en aérobiose, et transforme l'alcool du cidre ou du poiré à distiller en acide acétique.

Une fois la fermentation terminée (quelques mois), le vinaigre est filtré, stabilisé avec de faibles quantités de SO<sub>2</sub> puis mis en bouteille.

Degré acétique : 5%

A conserver à l'abri de la lumière.

Après quelques semaines d'oxygénation, comme pour tout vinaigre artisanal, la mère de vinaigre peut se reconstituer. Elle forme une membrane qu'il suffit d'éliminer par simple filtration. Elle peut aussi être récupérée pour « fabriquer » son vinaigre soi-même.

#### VINAIGRE DE POIRÉ

- Couleur : jaune pâle
- Aspect : limpide
- Nez : acétique

Le vinaigre de poiré s'emploie principalement pour agrémenter tout type de salades mais également les plats composés de fromages et/ou poires (salade au bleu, noix et poires / tarte fine au chèvre et aux poires / rôti de porc...), déglacer (des magrets de canard ou du foie gras poêlé), confectionner des sauces (vinaigrettes, chutney...).

#### VINAIGRE DE CIDRE

- Couleur : jaune - orangé
- Aspect : limpide
- Nez : acétique

Le vinaigre de cidre est essentiellement utilisé en tant qu'**assaisonnement** (vinaigrettes pour salade, déglacages de sauces...)

Les vertus du vinaigre de cidre sont indéniables ; nos ancêtres l'utilisaient déjà comme élixir de jeunesse. De plus, ses bienfaits sont très variés : il s'utilise en soins dermatologiques et capillaires, aide à la digestion, lutte contre le stress, améliore la circulation du sang, favorise le tonus et bien plus encore...

#### VINAIGRE DE CIDRE A LA FRAMBOISE

- Couleur : ambré
- Aspect : limpide
- Nez : acétique

Le vinaigre de cidre à la framboise s'utilise pour assaisonner certaines salades (à base de gésiers, magrets, foie gras...), déglacer (des magrets de canard, du foie gras poêlé...), accompagner certains poissons ou les faire mariner (le saumon, le cabillaud et le thon par exemple).

