

— Vinaigre de Poiré —

DESIGNATION Vinaigre de Poiré (50 cl)

DEGRE ACETIQUE 5%

ELABORATION

Le vinaigre de poiré est issu de la fermentation acétique du poiré à distiller par une bactérie nommée *Acetobacter*. Cette fermentation se fait en cuve, en aérobiose, et transforme l'alcool du poiré à distiller en acide acétique.

Une fois la fermentation terminée (quelques mois), le vinaigre est filtré, stabilisé avec de faibles quantités de SO₂ puis mis en bouteille.

DEGUSTATION

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

INSTANTS DE CONSOMMATION

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...).

GARDE

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.

