

Fior di Lambrusco



Vinaigre de vin rouge

Note : Pas noté **Prix**

Prix ??de vente 5,50 €

[Poser une question sur ce produit](#)

Les vinaigres de vin sont généralement produits en combinant plusieurs types de raisins (vignes). La particularité de ce vinaigre est donc d'offrir le goût et l'arôme des raisins et du vin. Le résultat est un vinaigre de vin rouge corsé avec un caractère fort et un arôme intense. Le vinaigre de vin est obtenu en laissant fermenter le vin en barriques lentement et naturellement, un processus qui lui donne une haute qualité. La méthode de production avec laquelle le vinaigre de vin rouge Fiore di Lambrusco est obtenu, permet à cette qualité de se démarquer des autres types de vinaigre car elle lui donne un corps évident et des parfums forts et intenses. Vinaigre de vin rouge adapté aux salades de légumes.

En cuisine il est parfaitement adapté à la préparation de viandes rouges braisées, de gibier et de rôtis.