



LA FLAGUERIE

• D O M A I N E •

VINAIRE DE CIDRE À L'ÉCHALOTE

Le vinaigre de cidre de la Flaguerie est le fruit de la transformation acétique de cidre biologique en vinaigre. Ce vinaigre naturel est affiné plusieurs mois en fût de chêne avant d'être mis en bouteille sans filtration. Une mère de vinaigre peut se former dans le fond de la bouteille.

Le vinaigre de cidre de la Flaguerie est agrémenté d'échalote.



Elaboration : Fermentation acétique (transformation de l'alcool en acide sous l'effet des bactéries acétobacters).

Saveur : Echalote

Degré acétique : 5°

Elevage : En fût de chêne de grande contenance pendant au moins 4 mois

Conditionnement : En bouteille de 20 cl.

Conseils d'utilisation :

En gastronomie : Pour les salades, les préparations culinaires et les huîtres. Son faible degré acétique permet à sa saveur de s'exprimer pleinement.

En produit bien-être : Le vinaigre de la Flaguerie est issue de cidres biologiques. Il est non filtré, non pasteurisé et sans ajout d'aucune sorte. Le vinaigre de la Flaguerie est réputé pour ses bienfaits naturels et contribue à la stimulation du système immunitaire ainsi qu'à la digestion.

SCEA Domaine de la Flaguerie

14250 Ducy Sainte Marguerite +33 (0)2 31 80 28 65 www.domaine-flaguerie.com