



La Nature en Biodynamie

Épicerie fine

Trois nouveaux vinaigres bio



Balsamique de pommes à cidre, vinaigre de cidre à la framboise et vinaigre de cidre à la myrtille...

Les Côteaux Nantais signent une gamme d'assaisonnements dédiée au plaisir des papilles. Trois nouvelles recettes bio gourmandes et uniques qui apporteront la touche du chef à tous les mets. Présentation.

Avec un packaging aux nuances noires à l'instar des plus beaux produits d'épicerie fine, Les Côteaux Nantais viennent de créer trois nouvelles recettes de vinaigres bio. En effet, le leader européen de l'arboriculture en biodynamie, installé en pays nantais, réfléchissait depuis plusieurs mois à étoffer sa gamme de condiments.

C'est chose faite avec le balsamique de pommes, le vinaigre de cidre à la framboise et le vinaigre de cidre à la myrtille. Des nouveautés élaborées intégralement avec les fruits issus des vergers des Côteaux Nantais, sublimes par un maître de chai qui élève des vinaigres de longue date, dans la plus pure tradition.

LE BALSAMIQUE DE POMMES

La pomme bio a rendez-vous avec le velours du balsamique. D'une saveur aigre douce, avec sa texture fine et moelleuse, ce balsamique de pommes aux notes finement sucrées est un incontournable aide-culinaire. Il apportera une touche originale à toutes les sauces destinées aux salades et crudités et relèvera aussi les viandes, fromages et poissons.

Composition : Jus de pommes bio 57 % - vinaigre de cidre bio et sucre de canne bio.

> Bouteille en verre de 25 cl

> **Prix de vente conseillé : 4.33 €**





LE VINAIGRE DE CIDRE ET JUS DE FRAMBOISES

Lorsque le vinaigre de cidre se marie à un délicieux jus de framboises, cette fine association forme un goût exceptionnel. Un vinaigre qui dégage des parfums corsés et légèrement acidulés. Il accompagnera parfaitement les salades estivales mais peut aussi déglacer un foie gras ou un magret de canard.

Composition : Vinaigre de cidre élaboré à partir de cidre issu du pressage de pommes entières. Non pasteurisé, ses qualités naturelles sont préservées. Vinaigre de cidre bio 85 % - Jus de framboises bio 15 %.

- > Bouteille en verre de 25 cl
- > **Prix de vente conseillé : 2.50 €**

LE VINAIGRE DE CIDRE ET JUS DE MYRTILLES

Petite baie sauvage acidulée et pleine d'arômes, la myrtille fait bon ménage avec l'authentique vinaigre de cidre. A eux deux, ils apportent une saveur fruitée dans tous les assaisonnements. Son goût prononcé qui ravira les sauces destinées aux viandes blanches ou encore les desserts à base de fruits rouges.

Composition : Vinaigre de cidre élaboré à partir de cidre issu du pressage de pommes entières. Non pasteurisé, ses qualités naturelles sont préservées. Vinaigre de cidre bio 85 % - Jus de myrtilles bio 15 %.

- > Bouteille en verre de 25 cl
- > **Prix de vente conseillé : 2.50 €**



Cette gamme d'assaisonnements dédiée au plaisir des papilles est en vente dans tous les magasins bio. Elle apportera la touche du chef à tous les mets.



Les Côteaux Nantais
3 place Pierre Desfossé
44120 VERTOU - France

www.coteaux-nantais.com

Contact presse : Cyrille DARRIGADE - Attaché de presse
Tél. 06 20 17 40 41 - cyrille.darrigade@gmail.com