

Vinaigre Balsamique coing - 3454 Swiss Mountain Essence (200ml) , 42,00 CHF

<https://geosolaire.ch/3454-coing>

Product Image



Description

3454 Mountain Essence : balsamiques fruités inégalés.

Chacune de ces neuf sortes renferme des fruits suisses savoureux parfaitement mûrs, mélangés à 5% de notre très raffiné 3545 Beyond Balsamico.

Le coing, fruit dur au cœur acide.

Cultivé il y a déjà 4000 ans dans le Caucase, il rehausse le goût de nombreux plats. Sa dénomination portugaise, marmelo, a d'ailleurs donné le mot marmelade. Le balsamique au coing 3454 Mountain Essence équilibre élégamment les poissons.

Contenance 200 ml.

Les meilleurs ingrédients mûrissent dans des fûts en chêne français.

Nous leur laissons au moins 10 ans. C'est le temps qu'il faut à notre 3454 Beyond Balsamico pour développer son plein arôme. Il doit son caractère aux pommes suisses récoltées à pleine maturité dans des vergers haute tige et transformées selon la tradition. Le mélange délicat est ensuite stocké dans des fûts en chêne français. Nous surveillons de près le processus de vieillissement, garantissant ainsi la meilleure qualité possible.

Il développe ses arômes exquis à 3454 m d'altitude.

Ici, au cœur du Jungfrauoch, dans la manufacture de balsamique la plus haute du monde, les conditions sont toujours parfaites. Le climat alpin pauvre en oxygène permet le vieillissement d'un produit de luxe, naturel et prisé, qui devient chaque jour plus concentré, épais et riche.

Même ceux qui cuisinent déjà bien cuisineront encore mieux.

Ce balsamique fruité promet un goût sensuel unique qui ravira autant les cuisiniers amateurs que les chefs étoilés – et bien évidemment, leurs convives.

Une passion contagieuse au goût exceptionnel.

Nous mettons toute notre âme dans nos créations. C'est aussi le cas des Mountain Essence. Pour ce balsamique de premier plan, nous avons goûté plus de 50 sortes de fruits régionaux jusqu'à trouver les neuf meilleurs.

Notre 3454 Beyond Balsamico leur apporte la touche finale.

Le 3454 Beyond Balsamico équilibre l'arôme et affine le goût de nos balsamiques aux fruits entièrement naturels. Cette perle culinaire vieillit à 3454 mètres d'altitude pendant au moins 10 ans dans des fûts en chêne français. Au cœur des montagnes du Jungfrauoch, dans la manufacture de balsamique la plus haut perchée du monde, les cristaux de balsamique si prisés au goût sans pareil se forment peu à peu. Résultat : une qualité suisse premium qui interpelle tous les sens et enthousiasme même les chefs étoilés.

Vous avez du goût, et nous le balsamique qui s'y accordera.

3454 Mountain Essence est un aliment entièrement naturel sans additifs. Le secret de ses neuf saveurs réside dans nos fruits suisses, récoltés à pleine maturité. Entrée froide ou plat principal copieux, fromage de caractère ou dessert raffiné : l'un de nos exquis balsamiques naturels relèvera parfaitement ces mets appréciés des gourmets.

Notre recette ? Un artisanat traditionnel.

Cette qualité de premier plan n'est pas le fruit du hasard. Elle découle de l'alliance parfaite de différents paramètres, lorsque la fabrication forme un tout harmonieux : le balsamique comme base, le degré de maturité des fruits triés sur le volet, l'ajout savamment dosé du 3454 Beyond Balsamico, le mélange idéal d'ingrédients naturels, le stockage optimal et la mise en bouteille à la main.