



## Martin Pouret roséeddik 250 ml

Elegant og frisk roséeddik med fruktige toner – laget etter den klassiske Orléans-metoden av fransk rosévin, som gir en balansert syre og delikat smak perfekt til salater, sjømat og lette sauser.

Martin-Pouret har siden 1797 produsert vineddik og sennep i Orléans, og er i dag den siste gjenværende produsenten som fører denne tradisjonen videre. Med nøye utvalgte franske råvarer, langsom fermentering og modning på eikefat skapes produkter med rik smak og høy kvalitet. I tillegg til eddik og sennep tilbyr Martin-Pouret også cornichons, pickles og sauser – alltid laget med fokus på smak, bærekraft og ekte fransk håndverk.

<b>Produktnummer</b>	410351
<b>EPD-nummer</b>	6808752
<b>Antall i kartong</b>	6



\* 6 8 0 8 7 5 2 \*

Perfekt i lette vinaigretter til sommerlige salater, over grillede grønnsaker eller sammen med sjømat og skalldyr. Den passer også godt i marinader til lyst kjøtt som kylling, eller som en frisk avslutning på fruktbaserte retter. Marti Pouret roséeddiken gir en elegant friskhet og et løft til både varme og kalde retter.

Bunnfall kan forekomme. 6% ac.

Martin Pouret roséeddik har en frisk og livlig syrlighet med delikate florale toner og et hint av røde bær. Den er lett og balansert, med en ren og elegant karakter som gir rettene en subtil fruktighet uten å dominere.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet