

Martin Pouret champagneedikk 250 ml

Fransk champagneeddik med mild syre og delikat fruktighet. Laget etter tradisjonell Orléans-metode av hvitvin fra Champagne, perfekt til salater, lette sauser og sjømat.

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.

Produktnummer	410352
EPD-nummer	6808794
Antall i kartong	6

6808794

Ideell til vinaigretter og salater der du ønsker en raffinert syre. Passer spesielt godt til sjømat, skalldyr og hvit fisk, men løfter også sauser som hollandaise og beurre blanc. Bruk den i marinader til lyst kjøtt, eller drypp den over grillede grønnsaker for en frisk og elegant avslutning.

Bunnfall kan forekomme. 6% ac.

Martin Pouret champagneeddik her frisk og elegant smak med en mild, avrundet syre. Den har subtile fruktige toner fra hvitvin i Champagne-regionen, en ren og delikat friskhet, og en balansert kompleksitet fra lagring på eikefat.

Fyldighet	Skarphet	Fasthet