

Produit	Informations générales	Atouts produit	Infos Logistique Carton
	<p><b>Conditionnement :</b> bouteille de 20 cl</p> <p><b>Origine :</b> FRANCE</p> <p><b>OGM :</b> Non</p> <p><b>Durée de vie :</b></p> <p><b>Conservation :</b> A conserver dans un endroit sec, à l'abri de la lumière.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vieillissement: fût de chêne ayant contenus du Cognac</li> <li>- savoir-faire charentais</li> <li>- véritables piments guajillo et chipotle lentement infusés.</li> </ul> <p>Le vinaigre gastronomique le Piment offre en bouche une chaleur maîtrisée entre intensité et vivacité.</p> <p><b>Allergènes :</b> anhydride sulfureux et sulfite</p>	<p><b>Poids NET :</b> 2.4 kg</p> <p><b>Poids BRUT :</b> 6 kg</p> <p><b>Longueur :</b> 315 mm</p> <p><b>Largeur :</b> 230 mm</p> <p><b>Hauteur :</b> 160 mm</p> <p><b>EAN unité :</b> 3760109290494</p> <p><b>EAN carton :</b> 03760109290500</p>
<b>Ingrediénts</b>			
<p>vinaigre de vin blanc (<b>sulfites</b>), moût de raisin (<b>sulfites</b>), piment Guajillo, piment Chipotle</p>			
<b>Mode d'utilisation</b>			
<p>Les douces notes fumée et légèrement épicées accompagnent à merveille les sautés de légumes, les crevettes, le poulet ou en marinade pour des tartares.</p>			
<b>Cible métiers</b>			
<b>Recettes</b>		<b>Concepts</b>	