

Du Baron

Couronne vos plats à la française

La cuisine française doit sa réputation mondiale à ses facettes délicates. Depuis 40 ans, la marque Du Baron s'engage à respecter cette tradition avec sa gamme de produits sélectionnés : Le choix va des huiles spéciales délicates aux spécialités de vinaigre raffinées, en passant par les moutardes classiques et de nouvelles créations tout en finesse. Bon appétit !

La Collection des Vinaigres

Des ingrédients de premier choix comme les framboises, le xérès ou l'estragon se marient avec un vinaigre méthodiquement traité. Les créateurs de vinaigres consacrent beaucoup de temps et de soin au stockage et à la maturation : c'est la recette du succès de Du Baron pour ses arômes nobles de vinaigre. Les connaisseurs sont convaincus par les subtiles nuances de goût, et pas seulement dans une vinaigrette.

La Collection d'Huiles

Du Baron concentre tout son savoir-faire sur ces spécialités à base de noix, de noisettes et de pépins de raisin. Les créations d'huiles raffinées demandent beaucoup d'attention lors de la fabrication et cela se sent. Ce sont de véritables sources d'inspiration pour les gourmets qui les associent à des salades de saison ou les utilisent dans la cuisine chaude.

La Collection des Moutardes

Dans chaque grain de moutarde se trouve la vérité de sa qualité. Du Baron veille méticuleusement à la sélection et au contrôle de cet ingrédient de base pour la préparation de ses moutardes classiques et surprenantes - par exemple au miel. Les saveurs fines et granuleuses jouent un rôle important dans la cuisine aromatique et sont toujours une surprise gustative.



Vinaigre de vin blanc à la framboise 6°

Article: 32450

500ml

Flacon

Carton 6 pièces

Ethnie: pas de subdivision

Catégorie de produits: vinaigres

Groupe de produits: VINAIGRES SPÉCIAUX

Pays de production: France

GTIN CU: 7615900324502



Ingrédients / valeur nutritive:

<https://www.gerig.ch/tb/07615900324502/>

GTIN TU: 7615900000635

