Mestral, Grenache Noir azijn 250ml

Beschrijving

Om azijn te verkrijgen voegt men zuurstof en de azijnzuurbacterie toe aan een alcoholische basis (bv wijn) waardoor de omzetting naar azijn een feit is. Er zijn vele banale azijnen op de markt die men in enkele uren kan produceren. Maar als je dit proces langzaam laat ontwikkelen, tot zelfs een lagering op eiken vaten bekom je complexe en heerlijke azijnen. Deze maken het echte verschil en bevloeien je smaakpapillen als iets wat je nog nooit ervaren hebt. Deze lekkere azijnen zijn wellicht het meest onderschatte ingrediënt in de keuken. Wanneer je eenzelfde slaatje telkens opwerkt met een andere azijn of toevoegt aan je vinaigrette, krijg je het gevoel telkens een ander slaatje te eten. Probeer het eens uit en je zal verwonderd zijn van de reacties aan de tafel.

Domein:	Mestral
Inhoud:	0,25L