O'Med, Vinaigre de cabernet sauvignon 0.25L

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. O-Med azijn worden geproduceerd volgens de Schützenbach methode, dit is een traditionele methode die meer dan 150 jaar oud is. Het is een langzame methode die kwalitatief de beste azijnen oplevert. De methode, Uitgevonden in 1823 door de Duitse chemicus Schützenbach, heeft zuurstof, houtschilfers en tijd nodig. Het langzame en zorgvuldige proces brengt de beste eigenschappen van azijn naar boven en de herkomst van de wijn blijft herkenbaar. Het resultaat is een volle azijn met rijkere smaken. De Schützenbach methode is erkend als de manier waarop de beste azijnen worden geproduceerd. Meer info en tips over azijnen, olijfolie en balsamico vind je op de site van onze partner www.thetastecompany.be

Domein:	O'Med
Inhoud:	0,25L