

Verjus z Burgund, Fallot, 250 ml. Verjus (v překladu zelená šťáva) je mošt z nezralých hroznů. Až do 17. Století byl "Verjus" tradiční prostředek na okyselení v evropské kuchyni, ale pak díky obchodování s citróny upadl do zapomnění.

Verjus je charakteristický obzvláště jemnou kyselinkou s bohatým aroma a je univerzálně použitelný.

Použití: V zálivkách na saláty, pro marinování masa, omáček a samozřejmě k ochucení dezertů.

Složení: Mošt z nezralých hroznů, konzervant: Oxid siřičitý.

Po otevření uchovávejte v chladničce.

Francouzský produkt.

Vlastnosti: Není třeba uvádět žádné nutriční hodnoty.

Alergeny: SO₂.

Odpovědní podnikatelé: ETS Fallot, Rue Henri Dunant, Square de Cluny, 21200 Beaune, Frankreich.
