



Vinaigres Biologiques



La qualité Bio depuis 1984



Vinaigres Biologiques

Les vinaigres de cidre et de vin Bio sont fabriqués dans des foudres de bois appelés fermenteurs. Le cidre a pour origine la Bretagne, le vin rouge et blanc le Sud de la France. Des turbines brassent le cidre ou le vin pour l'oxygéner jusqu'à ce que la fermentation acétique naturelle se produise. Durant toute la fermentation la température est contrôlée pour ne pas dépasser 29° règle essentielle pour obtenir des vinaigres de qualités.

Le vinaigre est ensuite stocké dans des foudres pour le laisser décanter.

Avant le conditionnement le vinaigre est filtré sur sédiments marins pour le vinaigre de vin rouge et filtre tangentiel pour le vinaigre de cidre et vinaigre de vin blanc.

Nos vinaigres ne sont pas pasteurisés. Aucun sulfite n'est rajouté à la fabrication contrairement au conventionnel.

Vinaigre de vin

Issu de Raisins de l'Agriculture Biologique

	bouteille 50 cl	bouteille 25 cl	Vrac
Vinaigre de vin vieux rouge 6°	✿	✿	✿
Vinaigre de vin vieux blanc 6°	✿	✿	✿
Vinaigre de vin vieux rouge 6° aromatisé à la framboise	✿	✿	✿
Vinaigre de vin vieux rouge 6° aromatisé à l'échalote		✿	✿
Vinaigre de vin vieux blanc 6° aromatisé à la Noix		✿	
Vinaigre de vin vieux blanc 6° aux Herbes de Provence avec branches de thym, romarin et laurier		✿	
Vinaigre de vin vieux blanc 6° à l'Estragon avec branches		✿	
Vinaigre de vin vieux blanc 6° au basilic avec branches		✿	
Vinaigre balsamique rouge 6° (sans caramel)	✿	✿	✿
Vinaigre balsamique rouge 6° (sans caramel) aromatisé à la noix		✿	
Condiment Balsamique blanc 5,4° (sans caramel)		✿	✿
Xérès 7°		✿	✿

Vinaigre de cidre

Issu de Pommes de l'Agriculture Biologique

	bouteille 50 cl	bouteille 25 cl	Vrac
Vinaigre de Cidre 5°	✿	✿	✿
Vinaigre de Cidre 5° au Miel		✿	
Vinaigre de Cidre 5° au Piment d'Espelette		✿	

Vinaigre d'alcool

Issus de Seigle de l'Agriculture Biologique

	bouteille 100 cl	bouteille 25 cl	Vrac
Vinaigre d'alcool 8° - 10° - 12°	✿		✿
Vinaigre d'alcool 6° avec morceaux d'ail		✿	
Vinaigre d'alcool 6° avec morceaux d'oignon		✿	



30760 SAINT CHRISTOL DE RODIERES - FRANCE
Tél. 33 (0)4 66 82 11 92 - Fax 33 (0)4 66 82 19 94
E-mail : contact@le-sauzet.com - Site : www.le-sauzet.com