

*Inspiré de l'ail confit japonais d'Aomori, notre échalote noire est issue d'une production en agriculture écologique certifiée et d'une technique de séchage contrôlé, afin de développer une complexité aromatique et surprenante, proche du vinaigre balsamique et du pruneau.*

### PRODUIT EXCLUSIF

- Belle tenue à la coupe, une texture ferme au toucher et onctueuse en bouche.
- Notes douces de pruneau et de notre vinaigre P.X balsamique.
- Sans additif, sans colorant ni conservateur.
- Offre de multiples combinaisons culinaires en association avec notre vinaigre de Pedro Ximenez 50 ans d'âge.

### PROCESSUS D'ÉLABORATION UNIQUE

At the end of a very slow natural drying and fermentation process, the black shallot becomes confit, offering a soft texture, with prune and delicious tangy balsamic notes.

### MODE DE CONSERVATION

A conserver dans un endroit sec à l'abri de la lumière.

DLC : 9 mois

Poids : Sachet de 250g

### RÉFÉRENCE PRODUIT

OIG 1 / OIG 2

MAISON DEHESA™

Service Client France: +33 6 69 18 32 32

[www.maisondehesa.com](http://www.maisondehesa.com)

Paris | Gstaad | Genève | Madrid | Montréal | Tokyo | Hong Kong | Singapour | Londres | Bangkok



**MAISON DEHESA™**

Service Client France: +33 6 69 18 32 32

[www.maisondehesa.com](http://www.maisondehesa.com)

Paris | Gstaad | Genève | Madrid | Montréal | Tokyo | Hong Kong | Singapour | Londres | Bangkok