



VINAIGRE DE VIN ROUGE

BIOLOGIQUE

ORIGINE : **FRANCE**

Le vinaigre de vin rouge biologique est issu de **vins provenant du Sud de la France** et est le résultat d'une fermentation acétique réalisée dans le Gard, à la vinaigrerie du Midi à Vauvert. A ce titre c'est un vinaigre « origine France ». Il est apprécié par sa **couleur rouge intense et ses notes aromatiques**.

Ingrédients : 100% vinaigre de vin rouge issu de l'agriculture biologique*. *Produit issu de l'**Agriculture Biologique**.

*Idéal pour vos assaisonnements
ou la conservation des aliments*

*6%
d'acidité*

€ /50 cl

€ /75 CL

€ /1 L



À COLLER SUR VOTRE BOUTEILLE !



VINAIGRE DE VIN ROUGE *BIOLOGIQUE*

ORIGINE : FRANCE

Le vinaigre de vin rouge biologique est issu de **vins provenant du Sud de la France** et est le résultat d'une fermentation acétique réalisée dans le Gard, à la vinaigrerie du Midi à Vauvert. A ce titre c'est un vinaigre « origine France ». Il est apprécié par sa **couleur rouge intense et ses notes aromatiques**.

6% d'acidité

*Idéal pour vos assaisonnements
et la conservation des aliments*

Ingrédients : 100% vinaigre de vin rouge issu de l'agriculture biologique*. *Produit issu de l'Agriculture Biologique.

Contient naturellement des sulfites.

La formation d'un dépôt est un phénomène naturel.
A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Mis en bouteille dans votre magasin.
Produit par SDMR, 2 rue des Bourelles
38420 DOMÈNE - France
info@sdmr.fr

Numéro de lot :



FR-BIO-01
Agriculture France