

Les miels du Musée du Miel

Les miels du Musée du Miel

Le vinaigre de miel nature - bouteille de 35 cl

€4.80

Nous produisons notre propre **vinaigre de miel**, élaboré simplement à partir d'eau et de miel. Après une première fermentation alcoolique, commune avec l'élaboration de notre hydromel, nous conduisons une fermentation secondaire, dite «**acétique**». Un voile bactérien se forme à la surface du liquide, la fameuse «**mère du vinaigre**», étudiée pour la première fois par Pasteur. Il s'agit en fait des bactéries *Acetobacter aceti* qui convertissent l'alcool en acide acétique au contact de l'air.

Avec le temps, le produit final apparaît et les arômes se développent. Nous obtenons alors un vinaigre aux beaux reflets clairs et dorés, très parfumé dont le goût de sucre s'est estompé. Son acidité est plus faible que celle d'un vinaigre de vin classique, **il est donc bien moins agressif pour votre estomac.**

Vous pourrez le consommer de la même manière qu'un vinaigre classique. Il est particulièrement appréciable en vinaigrette et pour déglacer les sucs de cuisson.

[Informations du vendeur](#)

Avis des clients: Il n'y a pas encore de commentaire sur ce produit.

Veuillez vous identifier pour poster un commentaire.