



DOMAINE
LE LOUP BLEU
PUY LOUBIER

VERJUS Le Loup Bleu



INGREDIENTS

100 % jus de raisins verts issus de l'agriculture biologique.

CEPAGES

Clairette, Caladoc

ELABORATION

Vendanges manuelles avant véraison. Pressurage direct. Conservation à froid (2°C).

Collage. Filtration et pasteurisation. Conditionnement.

DÉGUSTATION

Goût acidulé. Arômes de pomme.

UTILISATION

Acidifiant naturel, le verjus peut être utilisé en cuisine ou au bar comme substitut du citron ou du vinaigre : sauces, vinaigrette, déglçage, cocktails. Le Verjus peut aussi être tout simplement accompagné d'eau gazeuse pour vous désaltérer.

STOCKAGE ET CONSERVATION

A conserver au frais après ouverture. Peut se conserver plusieurs semaines après ouverture.

