



Communiqué
de Presse
2020

Pour réveiller nos assiettes, la marque française bio IBO ! dévoile trois nouveaux vinaigres fruités aux saveurs inédites. Issus de jus de pomme, de jus de grenade et de framboise concentrés bio, les deux premiers sont très aromatiques, doux et moins acides que des vinaigres de vin. Le troisième est un vinaigre de cidre infusé au basilic. Alternative aux assaisonnements classiques tels que les vinaigrettes ou encore le sel, ils parfument les plats avec goût. Lumière sur ces nouveautés.


Vinaigre balsamique bio de pomme à la grenade & Vinaigre balsamique de pomme à la framboise

Produits à partir de pommes cultivées dans des vergers écoresponsables, ces deux nouveaux vinaigres balsamiques sont surprenants, originaux et gourmands. Ils sont issus d'un procédé précis consistant à presser des pommes mûres, les fermenter en cidre, les affiner en vinaigre avant de les mélanger à du jus de pomme et du jus de grenade ou de framboise concentrés. Résultat : un goût fruité, délicat, parfumé et moins acide (5%) que l'on n'hésite pas à utiliser au quotidien en cuisine. En sauce, en vinaigrette, pour déglacer ou même pour assaisonner et parfumer, ces balsamiques de pommes se prêtent à bien des accords.

Les associations coup de cœur de Ibo ! : vinaigre balsamique de pomme à la grenade + glaces ou salade de fruits / vinaigre balsamique de pomme à la framboise + courges et butternuts sucrés.

Ingrédients : vinaigre de cidre*, jus de pomme concentré* (12%) et jus de grenade concentré* (7%) OU jus de framboise concentré* (7%)

*issu de l'agriculture biologique

 Prix public conseillé : 5,90 €
la bouteille de 250 ml
En vente en magasins Bio.





Vinaigre de cidre bio infusé au basilic

Pour profiter pleinement des saveurs de l'été toute l'année, ce vinaigre de cidre infusé de feuilles fraîches de basilic est idéal. Parfaitement équilibré, moins acide (5%) et très aromatique, ses succulentes notes ensoleillées apportent un peu d'été dans nos assiettes.

S'il se prête facilement aux associations les plus originales, le vinaigre de cidre au basilic de Ibo ! se révèle être un merveilleux allié pour déglacer les poissons, sublimer une salade de tomates ou de crudités et rehausser, de notes fraîches et herbacées intenses, les salades de saison.

Ingrédients : vinaigre de cidre*, feuilles de basilic frais*

*issu de l'agriculture biologique



Prix public conseillé : 4,50 € la bouteille de 250 ml
En vente en magasins Bio.



Ibo! est une marque du Groupe Raiponce,
le spécialiste de l'épicerie bio en France.

@iboproduits • www.ibo.bio