

COMMUNIQUE DE PRESSE - L'Ile d'Olonne, le 18 avril 2024

Depuis 2017, Domaine DEVALEZ cultive l'Absinthe et vingt autres plantes à l'Ile d'Olonne, pour aromatiser sa gamme d'apéritifs Vermouths.

L'objectif de ce choix est d'apporter une amertume unique aux recettes formulées en interne et préparées dans notre Atelier de Création.

*Précurseur de la complexité de saveurs, notre toute nouvelle gamme de **Condiments au Vermouth** est proposée pour la Fête de la Gastronomie à partir de ce jeudi 18 avril 2024.*



Descriptif de la gamme Condiments au Vermouth : « De l'apéritif au dessert »

Sans O.G.M. – Sans conservateur – Sans additif - Sans protéines animales – Sans allergène – Sans huile de palme.

- **Les Bassines** : mélange de légumes finement hachés pour l'apéritif,
- **Les Additions** : des légumes cuisinés pour encrêmer les toasts,
- **Les A-côté** : choix de légumes pour ensavourer le plat principal,
- **Les Parenthèses** : des fruits pour couronner le dessert.

Avantages des Produits :

Gustatif : des fruits et légumes récoltés à pleine maturité, des saveurs préservées grâce à une cuisson lente et longue à basse température, marquage aux Vermouths bien présents,

Disponibilité : en fonctions des saisons,

Conservation : bocaux stérilisés.