

**Aigre doux Sud Cévennes**

Claire JULIEN – artisan producteur  
8B lot Mazauric  
48400 Florac Trois Rivières

[aigredevin@gmx.fr](mailto:aigredevin@gmx.fr)

**Bon de commande particuliers 2024**

MAJ 20/02/2024

Produits issus de l'Agriculture Biologique  
Certifié ECOCERT FR-BIO-01

**Merci de retourner votre commande avec un chèque libellé  
à l'ordre de : Aigre Doux Sud Cévennes**

Désignation	format	Prix Unitaire TTC en €	Quantité	Total
<b>Le vinaigre des 4 voleurs</b>	flacon 100ml	6,00 €		
	flacon 250ml	15,00 €		
	flacon 500ml	27,00 €		
<b>les vinaigres nature et aromatisés</b>				
vinaigre de cidre	bt 37,5cl	6,00 €		
vinaigre de vin madérisé	bt 37,5cl	6,00 €		
vinaigre balsamique 6 ans d'âge	bt 20cl	20,00 €		
<b>Les vinaigres aux plantes</b>				
fleurs de sureau ou acacia	bt 25cl	6,00 €		
thym ou romarin	bt 25cl	6,00 €		
ortie	bt 25cl	6,00 €		
sauge et échalotes	bt 25cl	6,00 €		
herbes de Provence	bt 25cl	6,00 €		
ail	bt 25cl	6,00 €		
<b>Les vinaigres aux épices</b>				
cardamome et zeste d'agrumes	bt 25cl	6,00 €		
gingembre	bt 25cl	6,00 €		
5 épices	bt 25cl	6,00 €		
<b>les vinaigres aux fruits</b>				
framboise	bt 25cl	7,00 €		
mûres	bt 25cl	7,00 €		
baies de sureau	bt 25cl	7,00 €		
noix	bt 25cl	7,00 €		
<b>Les moutardes</b>				
moutarde nature	pot TO 190g	5,50 €		
moutarde baies roses	pot TO 190g	5,50 €		
moutarde piment	pot TO 190g	5,50 €		
moutarde estragon	pot TO 190g	5,50 €		
moutarde ail des ours	pot TO 190g	5,50 €		
<b>TOTAL</b>				

Adresse de livraison et téléphone

Emballage et port offert pour un carton de 12  
Autres quantités : nous consulter

**Aigre doux Sud Cévennes**

Claire JULIEN – artisan producteur

**tarifs particuliers 2024**

8B lot Mazauric  
48400 Florac Trois Rivières

Tel : 07 83 60 36 18  
Mail : [aigredevin@gmx.fr](mailto:aigredevin@gmx.fr)

Produits issus de l'Agriculture Biologique  
Certifié ECOCERT FR-BIO-01

### **Quelques précisions sur mes fabrications :**

\*Les vinaigres sont issus de vins bio sans sulfites ajoutés, issus du piémont cévenol. La fermentation acétique est conduite en fût de chêne et peut prendre de 2 à 6 mois en fonction des saisons.

\*Les vinaigres sont ensuite mis en macération avec des plantes, des épices ou des fruits. Aucun arôme ajouté dans mes produits ! C'est le temps et une dynamisation régulière qui permet la migration des goûts dans le vinaigre. La macération est ensuite filtrée avant la mise en bouteille, sans pasteurisation.

\*Le vinaigre des 4 voleurs est préparé de la même façon, mais la concentration en plantes et épices y est 10 fois supérieure à celle des vinaigres aromatisés, avec une combinaison de 9 plantes et épices. C'est un vinaigre puissant aux multiples propriétés et utilisations, présenté en flacon pharmaceutique.

\*Le vinaigre Balsamique est produit à partir de moût de raisin fraîchement pressé puis concentré par une cuisson lente à basse température.

\*Les moutardes sont préparées avec des graines sélectionnées directement chez des producteurs de proximité.  
Elles sont moulues sur meule de pierre et mûrissent au minimum 7 jours avant la mise en pots. Comme les vinaigres, elle ne subissent aucun traitement thermique avant commercialisation, ne contiennent ni arômes ni conservateurs.

### **Quelques précisions techniques :**

\*les vinaigres aromatisés en format 25cl sont en bouteilles en verre avec bouchon verseur

\*les vinaigres aromatisés en format 37,5cl sont en bouteilles en verre avec bouchon liège

\*les vinaigres des 4 voleurs, tous formats, sont en flacon pharmaceutique en verre.

Les vinaigres n'ont pas de DDM, conformément à la réglementation en vigueur. Ils se conservent parfaitement à température ambiante pendant des années, même sans conservateurs ni pasteurisation. Avec le temps, un léger dépôt et du trouble peuvent se former dans la bouteille. C'est le signe d'un produit vivant non pasteurisé, qui va même gagner en rondeur et en profondeur gustative au fil des ans.

Les moutardes ont une DDM de 18 mois après fabrication. Passé ce délai elles vont perdre progressivement leur belle couleur jaune et brunir au fil des mois, c'est un simple défaut visuel. Chez moi il n'y a pas d'acide citrique pour que la moutarde reste jaune plus longtemps.

Je diversifie régulièrement la gamme avec de nouveaux fruits et plantes au gré des saisons, des cueillettes et des opportunités d'approvisionnement auprès des paysans cévenols. Certaines productions peuvent être disponibles en séries limitées (coing, myrtille, cassis, laurier, cèpes...). N'hésitez pas à me contacter en amont de votre commande si vous avez envie de varier les plaisirs !

Je reste à votre disposition pour toute information complémentaire, n'hésitez pas !

Claire