



< retour

Boissons

Vin moelleux



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :

jan fév mar avr mai jui jui aoû sep oct nov
déc

Type : Vins

Jurançon : C'est un vin moelleux riche en arômes, vivace et léger, agréable à table.

Vouvray : C'est un vin délicat, subtil et équilibré aux senteurs fruitées et florales. Il s'accorde parfaitement avec des plats aux saveurs délicates.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	magnesium	calcium
95 kcal	0,20 g	5,90 g	11,00 mg	14,00 mg
sodium	phosphore	sucre	cuivre	zinc
13,00 mg	13,00 mg	5,90 g	0,04 mg	0,06 mg
fer	manganèse	vitamin B2	vitamin B3	vitamin B5
0,60 mg	0,02 mg	0,01 mg	0,08 mg	0,03 mg
vitamin B6				
0,01 mg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

Bouillon mousseux de foie gras,
fricassée de champignons et noisettes
[3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Foie gras pané aux speculoos et gelée
de sauternes en cuillères [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Foie gras de canard mi-cuit, gelée de
pêche de vigne et pâtes de fruits du
soleil, croustillant de pain au raisins [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

Pêches pochées au vin moelleux et thym [6]

En savoir plus [6]

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16013>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16013>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/bouillon-mousseux-de-foie-gras-fricasee-de-champignons-et-noisettes>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/foie-gras-pane-aux-speculoos-et-gelee-de-sauternes-en-cuilleres>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/foie-gras-de-canard-mi-cuit-gelee-de-peche-de-vigne-et-pates-de-fruits-du-soleil>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/peches-pochees-au-vin-moelleux-et-thym>