< 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-fricassee-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