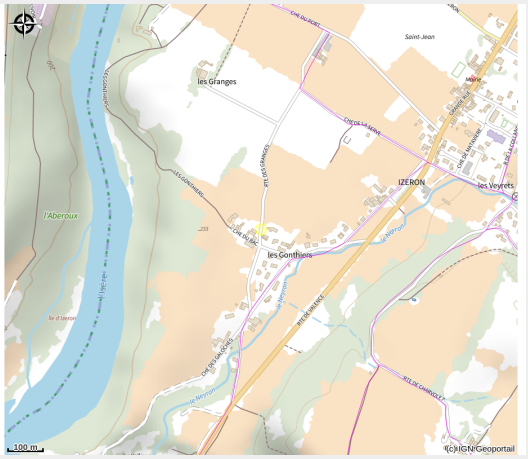
Balsamerie La Clandestine

Royans-Isère-Coulmes



Dans une ancienne ferme dauphinoise,"la Clandestine" est une vinaigrerie artisanale qui élabore encore traditionnellement et naturellement des vinaigres bio aux fruits (noix,framboise,myrtille,miel) ainsi que des balsamiques sans arôme ajouté ni colorant.

Infos pratiques

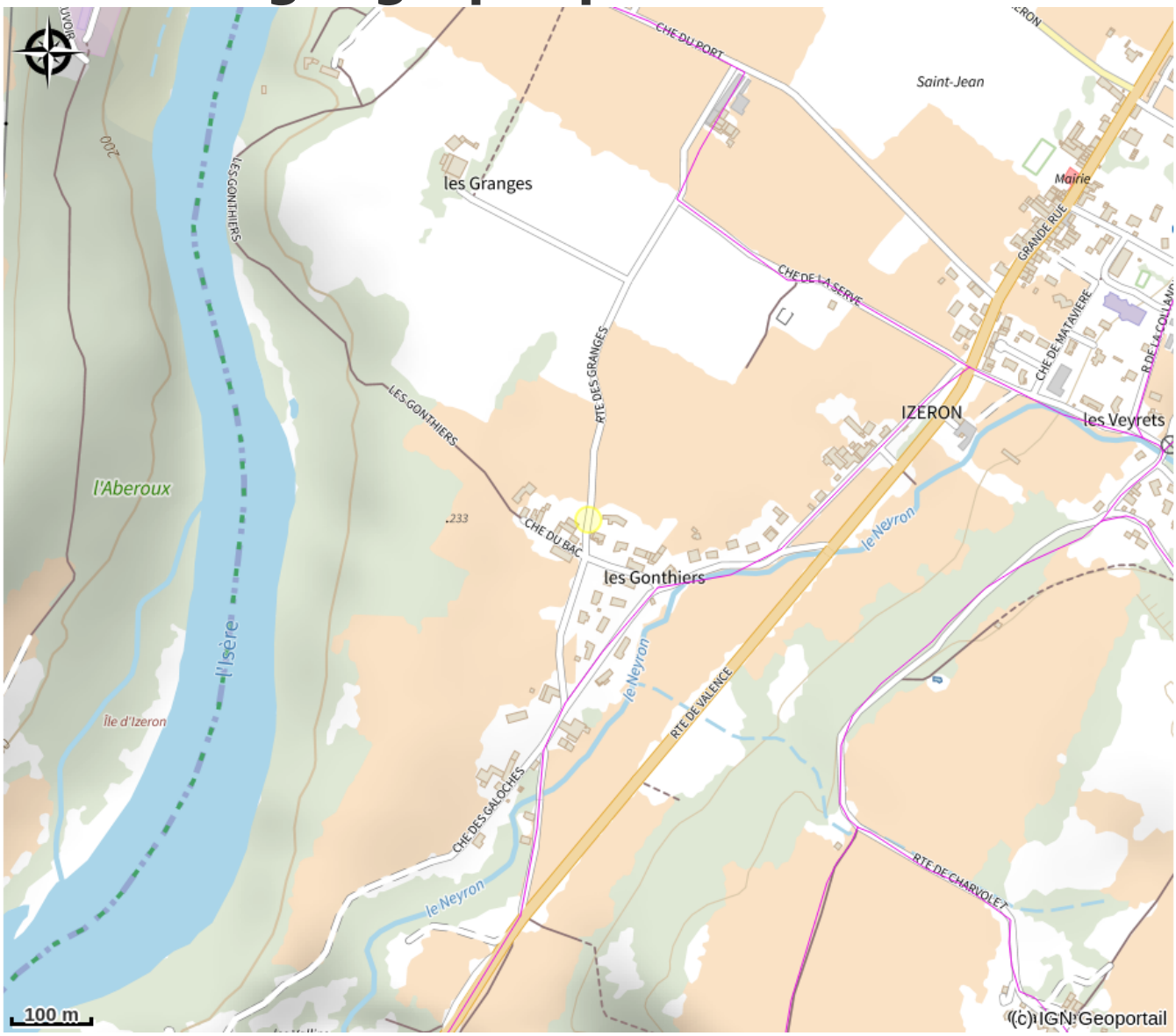
Categorie : Producteurs

Description

Le vinaigre est un des ingrédients de base de notre cuisine et de notre gastronomie. A ce titre, il mérite soin et attention. Pour ce faire, l'acétification traditionnelle en barrique de chêne puis l'élevage en petits fûts, qui donnent au vinaigre force et rondeur, caractère et qualité, sont utilisés. Le temps est le tempo de la qualité.

Il me semble important d'exprimer le caractère de mon terroir. C'est pourquoi les vins, les fûts et les fruits viennent principalement de la région. Ces circuits courts sont les garants de la qualité. Une attention toute particulière est portée à minimiser notre empreinte carbone. Nous empruntons la terre de nos enfants, pensons-y...

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:
Toute l'année, tous les jours.
Sur rendez-vous
Venez plutôt quand je suis là ! Appelez avant de passer !.

Tarifs:
Gratuit.

Modes de paiement:
Carte bancaire/crédit

Fiche mise à jour par Office de Tourisme de Saint-Marcellin Vercors Isère le 21/12/2023

Contact

26 chemin du Bac
Lieu-dit "Les Gonthiers"
38160 Izeron
Tél. 06 10 82 34 01
contact@laclandestine.fr
https://www.laclandestine.fr/