

ブラジル産ビネガー！  
ガッツリした料理もサッパリと。  
日本のお酢に比べて味がやさしく、  
料理に使いやすい。



★さっぱりヘルシーなビネガードレッシング！  
ブラジル料理の代表 Vinagrete (ヴィナグレッチ)  
たまねぎ、トマト、ニンニク、パセリ、セロリ等を  
みじん切りにし、ビネガー、水、塩、オリーブオイルを混ぜて  
出来上がり！ビネガーと水は1:2を基本に、野菜が少し  
浸るぐらいがちょうどいい。



まろやかな風味が特徴のカステーロの  
ビネガーは特にお肉料理と相性が良く、  
さっぱりと美味しく食べれます。