



Produit du Canada avec son début à Montréal, 2001, Minus 8 est grandement apprécié par les restaurants de Paris à Hong Kong

En raison de la température lorsqu'il est temps pour la récolte, -8°C, ce vinaigre de vin portant le nom Minus 8, est vénéré pour son goût, plus complexe et plus intense que ses cousins balsamiques ou Sherry.

Ce produit raffiné et très limité en quantité, est désiré par des chefs renommés à Paris, Londres, New York, Las Vegas et à travers les États-unis, l'Europe, Hong Kong et Tokyo. Le vinaigre Minus 8 est seulement produit en quantité limitée dans le Niagara, Ontario, Canada.

Caractérisé par son acide appétissant et savoureux, par sa suavité naturelle, réfléchissant la maturité et la balance et d'un fruit avec sa saveur de vin ont rendu Minus 8 tout à fait unique.

Le Vinaigre Minus 8 est également concentré, alors un peu suffit en toute occasion pour bien l'apprécier. Plus souvent, il est utilisé comme touche finale dans les sauces, le foie gras, les viandes, les poissons et les fruits de mers, des légumes, des vinaigrettes, pour déglacer, dans les aspics et mêmes dans les desserts.

La production de Minus 8 débute en hiver lorsque la température basse a -8° C. Les raisins de premières qualités sont récoltés. Immédiatement, ils sont mis dans le pressoir pour extraire son jus sucré et complexe. Graduellement avec soin professionnel, le jus est transformé en vinaigre en utilisant des méthodes traditionnelles. Il vieillit dans les barriques de chêne pendant les années, selon la tradition Solera, depuis 1997.

La popularité de Minus 8 dans le monde culinaire a également piqué l'attention du public. Hautement recherché par des chefs de tout niveau, des quantités limitées sont maintenant disponibles dans des boutiques spécialisées par les gourmands.