

La Santé par le vinaigre naturel

Il existe maintenant sur le marché de véritables vinaigres vivants élaborés naturellement à partir de fruits et fleurs sauvages, tel que nos ancêtres le faisaient il y a des siècles avec la mère de vinaigre.

À l'origine de cette production, une toute petite entreprise artisanale, Les Produits La Tradition, utilise les fruits et fleurs sauvages dont les propriétés médicinales et principes actifs sont généralement reconnus comme étant fort supérieurs aux fruits et fleurs cultivés.

La cerise sauvage, la pomme sauvage, le raisin sauvage, le sureau, l'aubépine, le pimbina, la smilacine et le pissenlit sont transformés en vin puis en vinaigre par l'action de la mère de vinaigre. On n'utilise aucun sucre raffiné, seulement du miel brut au besoin et naturellement ces vinaigres ne sont pas pasteurisés. Tout le processus de fermentation est naturel et s'étale sur des mois voire même des années. Leur saveur en est d'autant plus exquise.

Le goût fin du vinaigre naturel accompagne les plats délicieusement. Il agrément la vinaigrette dans les salades de tous les jours, le goût des soupes, ragoûts, sauces, mayonnaises, pestos, il s'utilise dans la pâtisserie, tout autant qu'il se prend aussi dans le jus de fruits et de légumes ou comme une tisane apaisante avec de l'eau chaude et un peu de miel. Le choix d'une saveur est au goût du jour. Les Produits La Tradition offrent toute une variété de vinaigres tous aussi savoureux les uns que les autres.

Depuis des générations, le vinaigre naturel et la mère de vinaigre possèdent la réputation de maintenir une bonne santé, de prévenir la maladie en renforçant le système immunitaire, d'aider le système digestif, de soulager la toux, la grippe et les problèmes respiratoires, de contrôler le poids, d'être un anti-inflammatoire naturel, d'aider à réduire le taux de cholestérol, etc .

Nos ancêtres connaissaient bien les vertus exceptionnelles du vinaigre naturel et de la mère de vinaigre. Il n'en tient qu'à nous aujourd'hui de les redécouvrir tout en satisfaisant nos papilles gustatives !

Mère de vinaigre La nature à son meilleur !

Vous désirez retrouver la santé, de l'énergie et la joie de vivre ?

La mère de vinaigre de fruits et fleurs sauvages est tout indiquée pour vous aider. Pourquoi ? Parce que c'est un anti-inflammatoire naturel puissant, le plus ancien du monde, utilisé depuis la nuit des temps par des gens de toutes cultures dans plusieurs pays. Et que dire de son action reminéralisante !

La mère de vinaigre est un aliment riche en oligo-éléments, enzymes, acides aminés, vitamines, qui est généralement reconnue pour son effet positif sur le système digestif, le système immunitaire, les douleurs arthritiques, les problèmes respiratoires, le cholestérol, etc.

À l'aube du 21^e siècle, on redécouvre cet aliment des plus naturel au pouvoir curatif extraordinaire ! On suggère de la prendre chaque jour à raison de 1/3 de cuillerée à thé à jeûn le matin.

Votre santé vous tient à cœur, recherchez la mère de vinaigre de fruits et fleurs sauvages et vous bénéficierez de ses vertus exceptionnelles !

Mère de vinaigre & Vinaigre de Cidre de Pommes sauvages

?? Favorise le sommeil et agit sur la nervosité, l'hypertension, le surmenage et l'obésité.

Mère de vinaigre & Vinaigre de Vin de Cerises sauvages

?? Favorise la digestion et soulage l'arthrite et la goutte.

Mère de vinaigre & Vinaigre de Vin de Raisins sauvages

?? Favorise une bonne circulation sanguine et influe sur le cholestérol, la cellulite et les maux associés à la ménopause.

Mère de vinaigre & Vinaigre de Vin de Sureau

?? Favorise le bon fonctionnement du foie et des reins et soulage le rhumatisme.

Mère de vinaigre & Vinaigre de Bière naturelle

?? Favorise l'équilibre nerveux et est bénéfique pour le cœur

Mère de vinaigre & Vinaigre de Vin de Pissenlit

?? Favorise la cicatrisation et le bon fonctionnement glandulaire et du pancréas et est excellent pour les problèmes de peau, les varices et l'artériosclérose.

Mère de Vinaigre et Vinaigre de Vin d'Aubépine

?? Régularise le rythme cardiaque et abaisse la tension artérielle.

Vinaigre de Vin de Pimbina

?? Relaxe l'utérus et les ovaires, soulage les crampes menstruelles.

Vinaigre de Vin de Smilacine

?? Protège les muqueuses contre les inflammations.

Vinaigre de Vin de Miel

?? Aide à la reminéralisation de l'organisme.

Salade aux anchois (6 pers.)

	Laitue romaine
6	filets d'anchois égouttés et hachés
2	tomates tranchées
2	oeufs durs tranchés
1/3	t. d'huile d'olive pressée à froid
1/3	t. de Vinaigre de Vin de Pimbina La Tradition
3/4	c. à thé de moutarde sèche
3/4	c. à thé de sucre
1/2	c. à thé de paprika
1/2	c. à thé de sel
	Persil frais haché

Mélangez les ingrédients de la vinaigrette puis ajoutez la laitue, les anchois, les tomates, les oeufs durs et le persil.

Salade du Chef Antoine (2—4 pers.)

- Laitue iceberg
- 3 c. à table de Vinaigre de Vin de Raisins sauvages
La Tradition
- 2 c. à table d'huile de tournesol pressée à froid
- 1 c. à thé de moutarde à la bière La Tradition
- 1/2 c. à thé de sucre
- 1 petit oignon tranché en rondelles fines
- 1 pomme tranchée en rondelles fines
- 1/2 banane tranchée en rondelles fines
- 1/4 de poivron rouge tranché en julienne
- Sel de mer
- Poivre noir du moulin au goût

Salade d'avocats et tomates (2—4 pers.)

- 1 Avocat bien mûr tranché
- 3 c. à table de Vinaigre de Vin de Pissenlit
La Tradition
- 2 c. à table d'huile de canola pressée à froid
- 2 tomates tranchées
- 1 oignon tranché en rondelles fines
- Sel et poivre noir du moulin au goût

Foie de poulet ou de lapin sauté au vinaigre (2 pers.)

- Foie de poulet ou de lapin
- 1 échalote française émincée
- 2 c. à table de Vinaigre de Bière naturel La Tradition
- Huile
- Laitue romaine coupée en julienne
- Sel, poivre

Dans une poêle, faites revenir l'échalote dans l'huile et saisissez le foie des 2 côtés. Déposez sur la laitue romaine. Déglacez le fond de la poêle avec le Vinaigre de Bière. Versez la sauce sur le foie. Salez et poivrez au goût.

Poulet sauce au vinaigre (4 pers.)

- 1 Poulet ou 4-6 cuisses de poulet
- 1 pomme coupée en morceaux
- 1 oignon tranché sur la longueur
- 1 gousse d'ail coupée en languettes
- Champignons frais tranchés
- 1 c. à thé de cari
- 1 c. à thé de paprika
- 1/4 c. à thé de poivre de cayenne
- 1 c. à thé de moutarde sèche
- 1/2 c. à thé de sel

Ingrédients de la sauce

- 2 c. à table de Vinaigre de Vin de Cerises sauvages
La Tradition
- 3 c. à table de vin de Madère
- 1 ½ c. à table de mélange pour sauce chasseur
- 1/3 tasse d'eau

Sauce : Délayez le mélange pour sauce chasseur avec l'eau et ajoutez le vin de Madère et le Vinaigre de Vin de Cerises sauvages. Mélangez bien. Réservez.

Poulet: Insérez l'ail à différents endroits sous la peau du poulet et enrobez-le avec le mélange de cari, paprika, poivre de cayenne, moutarde sèche et sel. Déposez-le dans une cocotte avec les morceaux de pomme, l'oignon, l'ail et les champignons. Ajoutez la sauce. Couvrez et cuisez au four à 375oF durant 1 ½ hre.



Pour d'autres recettes ou tout savoir sur les vertus du vinaigre naturel, visitez notre site web.

<http://latradition.qc.ca>

La Santé par le vinaigre naturel



Antoine Lacourci
Maître Vinaigrier

*Une vraie découverte
pour la santé et la nutrition*

Les Produits La Tradition

337 chemin Lac Ducharme
Ste-Marcelline, Qc
Canada J0E 1G0
<http://latradition.qc.ca>

Tél: (458) 833-3102
Courriel: info@latradition.qc.ca

