



*Cada estação do ano traz  
para a nossa mesa  
aromas e emoções  
muito próprios:*

*A primavera com os legumes  
colhidos das hortas,  
o Verão com as saladas  
frescas e coloridas,  
o Outono com os assados no forno,  
e o Inverno com as  
refeições reconfortantes.*



*Por isso seleccionámos  
os ingredientes mais naturais  
para criar os Vinagres*



*4 Seasons*



*Para temperar os dias com  
sabores ricos e generosos,  
que despertam memórias antigas  
e criam novas sensações.*



**Este Vinagre Balsâmico  
é aromático,  
forte e agridoce.  
Serve para temperar  
saladas,  
carnes grelhadas,  
queijos como o Parmesão  
e até morangos.**

**Sabia que  
pode reduzir  
o vinagre balsâmico  
a calda?**

**Aqueça o vinagre  
em lume bem lento  
até obter uma calda  
de fio fino.**

**Excelente como topping de gelados.**



**Este vinagre de Arroz  
é típico da cozinha  
oriental,  
suave e adocicado,  
ideal para preparar  
pratos de sushi  
e agridoces.**

**Sabia que  
adicionando  
uma colher de chá  
de vinagre de arroz  
à água de cozedura  
do arroz,  
torná-lo-á mais branco  
e macio ?**



**Este Vinagre de Uva  
é muito suave,  
ideal para  
aromatizar saladas  
e molhos.**

**Sabia que  
pode tornar a carne  
mais tenra,  
ao deixá-la marinar  
algumas horas  
num molho de  
vinagre de uva  
e ervas aromáticas?**



**Este Vinagre de Espumante Magos é encorpado e ácido, serve para temperar molhos e saladas, e realça o sabor dos pratos de peixe.**

**Sabia que se adicionar uma colher de Vinagre de Espumante Magos à massa do bolo de chocolate, vai torná-lo mais húmido e avivar o seu sabor?**



**Caixa expositora de 8 garrafas x 250ml**



# WHITE CASH

Comércio Internacional, Lda

WHITECASH, Lda.  
Comércio Internacional

ESTAMOS ONDE VOCÊ PRECISA

Telefone (+351) 233 412 141  
E-mail geral@whitecash.pt  
Website www.whitecash.pt  
Telemóvel (+351) 924 840 989

Rua Joaquim Sotto Mayor,  
120 - 2º Esquerdo  
3080-209 Figueira da Foz  
PORTUGAL