

The background of the entire image is a dark grey or black topographic map. It features numerous thin, white contour lines that flow across the frame in various directions, creating a sense of depth and movement. The lines are more densely packed in some areas and more spread out in others, typical of a topographic map.

3454

MOUNTAIN
ESSENCE 

La manufacture de
balsamique la plus haut perchée
du monde.

Ces arômes exquis
se forment à 3454 mètres d'altitude

C'est dans le Jungfraujoch,
au cœur des Alpes suisses,
que naît le *goût du Beyond
Balsamico*, unique et exclusif.

Le 3454 Mountain Essence renferme des fruits suisses
récoltés à pleine maturité, rehaussés d'un sublime
Beyond Balsamico raffiné.



*Au fin fond des tunnels du
Jungfraujoch, les conditions
sont idéales pour la maturation
de ce balsamique hors du
commun, stocké dans des fûts
de chêne français. Le climat
alpin pauvre en oxygène
donne naissance à un produit
de luxe naturel et prisé qui
devient chaque jour de plus en
plus concentré, épais et riche
en goût.*

Notes fruitées choisies pour des expériences gustatives
créatives. Pomme, poire, abricot, myrtille, framboise, mûre,
cerise, coing ou quetsche, ces balsamiques naturels sont le
premier choix des gourmets et chefs étoilés.

L'exceptionnel au
quotidien. Neuf
déclinaisons aromatisées
avec le raffinement du
3454 Beyond Balsamico.

Exquis. Naturel.
Exceptionnel.

beyond3454.com



Pomme
3454 Mountain Essence



Poire
3454 Mountain Essence



Coing
3454 Mountain Essence



Abricot
3454 Mountain Essence



Cerise
3454 Mountain Essence



Myrtille
3454 Mountain Essence



Mûre
3454 Mountain Essence



Quetsche
3454 Mountain Essence



Framboise
3454 Mountain Essence

3454 Mountain Essence
Propice à une cuisine créative

Neuf déclinaisons pour des expériences gustatives uniques. Notre secret : des fruits bien mûrs et 5 % du délicieux 3454 Beyond Balsamico. 3454 Mountain Essence est une spécialité entièrement naturelle sans additifs. La particularité de ces créations uniques à base de balsamique réside dans leur origine suisse, des fruits sélectionnés jusqu'au produit final raffiné. Entrée froide, plat principal copieux, fromage plein de caractère ou dessert fin : 3454 Mountain Essence inspire d'extravagantes compositions gourmandes. C'est pour cette raison que les fines bouches l'apprécient autant.



Disponible en ligne

beyond3454.com

*Il ravit les plus grands
chefs du monde.*

Des chefs renommés et
primés misent sur
ce produit entièrement
naturel et son
goût incomparable.

beyond3454.com

beyond3454.com



Franck Giovannini

3 étoiles Michelin 2021

Quel bonheur de découvrir ce balsamique ! J'ai trouvé un nouvel équilibre entre arômes et intensité sans tomber dans l'excès, c'est parfait. J'en apprécie particulièrement la rondeur, c'est ce que je préfère.

Christian Têtedoie

**Chef étoilé, Meilleur Ouvrier de France, Président des
Maîtres Cuisiniers de France**

Ce balsamique a un côté sucré,
avec du vrai sucre provenant du produit lui-même,
et un côté un peu acidulé qui réveille les papilles.
L'ensemble crée une explosion de saveurs en bouche.



Stéphane Goubin

Food Artist chez 3T

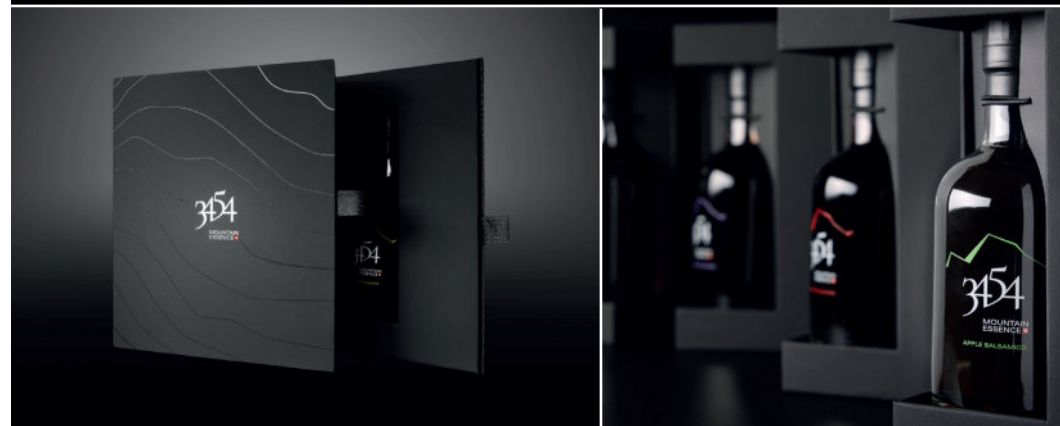
On a le fruit, la qualité et surtout
une infinité de façons de
s'exprimer en cuisine : du sucré au
iodé en passant par le salé. J'ai toute la
gamme 3454 chez moi.

3454 Mountain Essence

Coffret cadeau contenant
quatre balsamiques de
votre choix.

Vous recherchez un goût à la fois naturel et sensuel ? Vous voulez
surprendre quelqu'un avec un délice suisse incomparable ?
Ou vous aimez relever des mets chauds et froids d'une touche
fruitée ? Ce coffret dégustation de balsamiques est exactement
ce qu'il vous faut !





3454 Mountain Essence
Coffret cadeau contenant quatre balsamiques sélectionnés par vos soins.
Le plaisir de savourer des moments hors du temps.



Pomme : délicieusement envoûtante

Valeurs nutritionnelles	pour 100 ml
Énergie	1630 kJ / 384 kcal
Matières grasses	< 0,1 g
Glucides	95,4 g
Sucres	95,4 g
Protéines	0,5 g
Sel	0,06 g

Sel (conversion à partir du sodium)	0,0588 g
Protéines (facteur 6,25)	0,5 g
Fructose	50,3 g
Glucose	31,8 g
Saccharose	13,3 g
Maltose	< 0,5 (BG)
Lactose	< 0,5 (BG)
Sucres, total	95,4 g
Acidité totale	6 %
Densité (à 20 °C)	1,3410 g/ml

Il existait jadis environ 4000 variétés du fruit originel. Aujourd'hui, il n'en reste que les deux tiers. Et notre balsamique à la pomme 3454 Mountain Essence en contient une infime partie. C'est le glaçage idéal pour les tartes aux pommes.

L'accord idéal :

filet de poulet, salade César, plats à base de courge, Kaiserschmarren



Poire : le cadeau des dieux

Valeurs nutritionnelles	pour 100 ml
Énergie	1491 kJ / 351 kcal
Matières grasses	< 0,1 g
Glucides	87,3 g
Sucres	87,3 g
Protéines	0,4 g
Sel	0,01 g

Sel (conversion à partir du sodium)	0,0103 g
Protéines (facteur 6,25)	0,4 g
Fructose	58,3 g
Glucose	20,7 g
Saccharose	7,8 g
Maltose	0,5 g
Lactose	< 0,5 (BG)
Sucres, total	87,3 g
Acidité totale	6 %
Densité (à 20 °C)	1,3554 g/ml

Homère, premier poète de l'Occident, disait d'elle que c'était un cadeau des dieux. Au fil du temps, ce fruit à pépins s'est décliné en 1500 variétés. Le balsamique à la poire 3454 Mountain Essence s'allie à merveille aux ragoûts de volaille et au roquefort.

L'accord idéal :

fromages à pâte persillée, salade d'asperges, omble, poire Belle-Hélène



Coing : fruit dur au cœur acide

Valeurs nutritionnelles	pour 100 ml
Énergie	1289 kJ / 303 kcal
Matières grasses	< 0,1 g
Glucides	75 g
Sucres	75 g
Protéines	0,8 g
Sel	0,07 g

Sel (conversion à partir du sodium)	0,0688 g
Protéines (facteur 6,25)	0,8 g
Fructose	43,8 g
Glucose	21,8 g
Saccharose	7,0 g
Maltose	2,4 g
Lactose	< 0,5 (BG)
Sucres, total	75 g
Acidité totale	6 %
Densité (à 20 °C)	1,3557 g/ml

Cultivé il y a déjà 4000 ans dans le Caucase, il rehausse le goût de nombreux plats. Sa dénomination portugaise, marmelo, a d'ailleurs donné le mot marmelade.

Le balsamique au coing 3454 Mountain Essence équilibre élégamment les poissons.

L'accord idéal :

spécialités asiatiques, champignons, poisson, plats à base de courge



Abricot : petit fruit précoce

Valeurs nutritionnelles	pour 100 ml
Énergie	1148 kJ / 270 kcal
Matières grasses	< 0,1 g
Glucides	65,4 g
Sucres	65,4 g
Protéines	2,1 g
Sel	0,04 g

Sel (conversion à partir du sodium)	0,0445 g
Protéines (facteur 6,25)	2,1 g
Fructose	21,1 g
Glucose	31,8 g
Saccharose	10,4 g
Maltose	2,1 g
Lactose	< 0,5 (BG)
Sucres, total	65,4 g
Acidité totale	6 %
Densité (à 20 °C)	1,3321 g/ml

Ce fruit tendre et délicat à l'arôme fin si particulier est originaire de Chine et ennoblit notre balsamique à l'abricot 3454 Mountain Essence. Il se marie avec beaucoup de plats et plus particulièrement la terrine de foie gras.

L'accord idéal :

carpaccio de chevreuil, lapin, chutney, crevettes carabinero



Cerise : sommptueuse

Valeurs nutritionnelles	pour 100 ml
Énergie	1297 kJ / 305 kcal
Matières grasses	< 0,1 g
Glucides	74,6 g
Sucres	74,6 g
Protéines	1,7 g
Sel	0,16 g

Sel (conversion à partir du sodium)	0,162 g
Protéines (facteur 6,25)	1,7 g
Fructose	27,1 g
Glucose	47,5 g
Saccharose	< 0,5 (BG)
Maltose	< 0,5 (BG)
Lactose	< 0,5 (BG)
Sucres, total	74,6 g
Acidité totale	6 %
Densité (à 20 °C)	1,3362 g/ml

Ce fruit à noyau rouge en forme de bille est originaire d'Asie Mineure. C'est le général romain Lucullus qui l'aurait ramenée à Rome, d'où elle a fait son chemin dans le monde entier. On en compte aujourd'hui 400 variétés. L'une d'elles se retrouve justement dans le balsamique à la cerise 3454 Mountain Essence qui saura sublimer le canard au vin rouge.

L'accord idéal :

salades de pâtes, sorbets, veau, terrine de foie gras



Myrtille : ancestrale et sauvage

Valeurs nutritionnelles	pour 100 ml
Énergie	1073 kJ / 252 kcal
Matières grasses	< 0,1 g
Glucides	62,5 g
Sucres	62,5 g
Protéines	0,6 g
Sel	0,04 g

Sel (conversion à partir du sodium)	0,0433 g
Protéines (facteur 6,25)	0,6 g
Fructose	32,2 g
Glucose	30,3 g
Saccharose	< 0,5 (BG)
Maltose	< 0,5 (BG)
Lactose	< 0,5 (BG)
Sucres, total	62,5 g
Acidité totale	6 %
Densité (à 20 °C)	1,3284 g/ml

Elle porte le nom de myrtille, bleuet ou brimbelle selon les régions. D'origine sauvage, cette petite baie plutôt acide est cultivée depuis les années 1900. Le balsamique à la myrtille 3454 Mountain Essence ajoute une note raffinée au gibier.

L'accord idéal :

feta, laitue, fraises,
crêpes



Mûre : baie noire acidulée

Valeurs nutritionnelles	pour 100 ml
Énergie	972 kJ / 229 kcal
Matières grasses	< 0,1 g
Glucides	55 g
Sucres	55 g
Protéines	2,2 g
Sel	0,03 g

Sel (conversion à partir du sodium)	0,0295 g
Protéines (facteur 6,25)	2,2 g
Fructose	26,4 g
Glucose	28,6 g
Saccharose	< 0,5 (BG)
Maltose	< 0,5 (BG)
Lactose	< 0,5 (BG)
Sucres, total	55 g
Acidité totale	6 %
Densité (à 20 °C)	1,3553 g/ml

Elle pousse très bien à l'état sauvage dans les haies, et attire petits et grands gourmands. C'est peut-être dû à son goût acidulé rappelant légèrement le vin. Quelques gouttes de balsamique à la mûre 3454 Mountain Essence rendront vos soufflés à la mûre absolument irrésistibles.

L'accord idéal :

oignons marinés, poulet grillé, laitue, parfait au chocolat



Quetsche : sucrée à souhait

Valeurs nutritionnelles	pour 100 ml
Énergie	1141 kJ / 268 kcal
Matières grasses	< 0,1 g
Glucides	65,2 g
Sucres	65,2 g
Protéines	1,9 g
Sel	0,16 g

Sel (conversion à partir du sodium)	0,164 g
Protéines (facteur 6,25)	1,9 g
Fructose	19,8 g
Glucose	42,1 g
Saccharose	3,3 g
Maltose	< 0,5 (BG)
Lactose	< 0,5 (BG)
Sucres, total	65,2 g
Acidité totale	6 %
Densité (à 20 °C)	1,3463 g/ml

Elle annonce le début de l'automne. Issue de la même famille que les abricots et les amandes, la quetsche juteuse à chair jaune est la plus sucrée des prunes. Un trait de balsamique à la quetsche 3454 Mountain Essence transcendera le meilleur des fromages à pâte persillée.

L'accord idéal :

prunes au vinaigre, gibier, salades automnales, carré d'agneau



Framboise : emblème de l'été


Valeurs nutritionnelles	pour 100 ml
Énergie	848 kJ / 200 kcal
Matières grasses	< 0,1 g
Glucides	46,6 g
Sucres	46,6 g
Protéines	3,3 g
Sel	0,03 g

Sel (conversion à partir du sodium)	0,0275 g
Protéines (facteur 6,25)	3,3 g
Fructose	24,4 g
Glucose	22,2 g
Saccharose	< 0,5 (BG)
Maltose	< 0,5 (BG)
Lactose	< 0,5 (BG)
Sucres, total	46,6 g
Acidité totale	6 %
Densité (à 20 °C)	1,3393 g/ml

Elle arrive à maturité au plus chaud de l'été. Cette rosacée pleine d'épines déborde d'acide naturel et de vitamines précieuses. Une touche de balsamique à la framboise 3454 Mountain Essence dans vos sorbets à la framboise les rendra encore meilleurs.

L'accord idéal :

magret de canard, chou rouge,
foie de veau, huîtres



Swiss Mountain Essence AG

Schliessa 19

9495 Triesen

Principauté du Liechtenstein

beyond3454.com