

GRANHOTA

Vinaigre de miel

Vinaigre balsamique

Moutarde fine

[granhota.com](https://www.granhota.com)

Contact

 **M. Laurent Faure**
Entrepreneur

granhota.sas@gmail.com

+33 6 83 41 89 49



L'entreprise

Chez Granhota nous fabriquons des vinaigres de vin selon des méthodes ancestrales, pour retrouver nos vinaigres d'antan. Nous utilisons pour cela la méthode Orléans. Elle constitue 3 ingrédients à la réalisation du vinaigre : Vin, Oxygène et Chaleur !

Pour les vinaigres balsamiques, la méthode est différente : nous réalisons un balsamique d'assemblage. Et nous n'avons que deux ingrédients pour le transformer : moût de raisin et vinaigre de vin.

PORTRAIT CHEF D'ENTREPRISE

Autodidacte et grand passionné, Laurent Faure crée ses premiers vinaigres en 2009. Ses expérimentations sont une réussite et suscitent l'engouement de son entourage et des professionnels de l'alimentaire.

C'est alors que l'idée d'ouvrir une vinaigrerie prend forme. Il décide de quitter Paris et son poste d'ingénieur pour se rapprocher de son terroir. Il retourne à Coursan, dans son village natal, et aménage une ancienne cave particulière. Rapidement la production augmente et les premières bouteilles sont commercialisées.

TERRITOIRE

L'Aude est un territoire où l'on peut trouver différents vins et grâce à la typicité de chacun nous pouvons travailler sur plusieurs vinaigres avec une diversité très surprenante ! La qualité est très importante pour la fabrication de nos produits, c'est pour cela que nous les choisissons selon des critères très sélectifs (arômes, couleurs, cépages). Principalement les vins viennent de notre département mais nous développons plusieurs types de vinaigres avec des vins issus d'autres régions de France.



GRANHOTA

Vinaigre de miel

Vinaigre balsamique

Moutarde fine

granhota.com

Contact

 **M. Laurent Faure**
Entrepreneur

granhota.sas@gmail.com

+33 6 83 41 89 49



Produits phares

L'excellence des vinaigres au savoir-faire ancestral

Le vinaigre balsamique reste notre produit phare, fabriqué selon deux ingrédients, il garde tout son aspect aromatique et gustatif.

CARACTÉRISTIQUE DE NOTRE SAVOIR-FAIRE

Un savoir-faire d'antan, des méthodes traditionnelles et des produits sans intrants sont les caractéristiques de cette gamme



LABELLISATIONS SPÉCIFIQUES PRODUIT



NOMBRE DE POINTS DE VENTE

1063 points de ventes

LIEUX DES POINTS DE VENTE

France, Europe et international

CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Les épiceries fines, les magasins de producteurs, les grossistes, la restauration et magasin bio. Nous avons aussi notre site in-ternet et notre boutique.

