

# Italienska smaker sedan 1999



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP INVECCHIATO (NO LABEL) 250  
ML

SKU: 1886



NO LABEL

Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato - Lagrad Balsamvinäger från Modena IGP.

Syrhalt: 6%.

Glas 250 ml x 6

## PRODUKT BESKRIVNING

För er som vill ha en unik produkt erbjuder vi en flaska lagrad balsamico utan etikett.

Ni kan sätta ert egna "brand" och skapa en personlig Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato.

### **Invecchiato**

När 60 dagars lagring i träkar har passerat kan Balsamvinägern från Modena lagras ytterligare. Om denna fas varar i mer än tre år är den färdiga produkten klassificerad med "Invecchiato".

Utseende: klar och ljus

Smak: söt/syrlig med inslag av druva

Färg: djupbrun

Doft: karakteristisk, ihållande, intensiv, behagligt ättikssyra

Servering: till ost, kött, sallader, frukt och glass

Lagring: >3 år



# Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: kokt druvmust, vinvinäger. Innehåller: **sulfiter**.

## NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1480 kJ / 353 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	83,0 g
- varav sockerarter	82,9 g
Protein	1,3 g
Salt	0,141 g

### Hur Aceto Balsamico di Modena IGP framställs:

Druvskörden - Druvorna kommer från våra egna vingårdar, allt för att ha total kontroll över råvaran.

Pressning av druvor - Druvorna pressas för att separeras från (skinn, frön ..) till druvmust.

Tillagning av druvmust - Först pressas druvorna och sedan kokas de till en len och söt sirap.

Syrningsprocessen - Den kokta musten tillsättes vinvinäger med hög alkoholhalt för att erhålla en bittersöt blandning till "ursprunglig" balsamvinäger.

Lagringsprocessen - I nästa steg lagras den syrliga "ursprungliga" balsamvinägern på ekfat för att förfina produktens organoleptiska egenskaper och blir därmed "balsamvinäger" från Modena IGP.

Buteljering - Efter lagring på ekfat kontrolleras produkten, filtreras och flaskas därefter.

