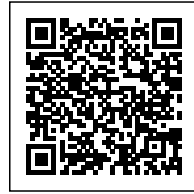


Italienska smaker sedan 1999



**CONDIMENTO ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP FICO
REMODENA 250ML**

SKU: 8149



Underbart möte av Balsamvinäger från Modena IGP och råsaft från fikon, lagrad på ekfat.
Glas 250 ml x 6

Priset avser per styck

PRODUKT BESKRIVNING

Beskrivning: Balsamvinäger av Balsamic Vinegar of Modena och Fikon. Underbart möte av Balsamvinäger från Modena IGP och råsaft från fikon, lagrad på ekfat.

Färg: Djupt mörkbrun.

Karaktär: Doft: Intensivt trevlig, harmonisk och balanserad. Smak: Perfekt balans mellan fikon och vinäger.

Servering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till: Desserter, glass, yoghurt och fruktsallader, men också för att förbättra smaken av kött och ostar.

Vikt: 250 ml.

Glas 250 ml x 6



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Kokt druvmust, vitvinsvinäger, Balsamvinäger Modena 30% (kokt druvmust, vitvinsvinäger, **sulfit**), råsaft av fikon 10%, arom, **sulfit**.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1445 kJ / 339 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	78,0 g
- varav sockerarter	78,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g

Condimento all'Aceto Balsamico di Modena IGP - Fico

Producerad av Lambrusco & Trebbiano druvor utan färgämnen eller konserveringsmedel.

Hur 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 vitvinsvinäger 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.

30 years of Italian Food Experience



Condimento all'Aceto Balsamico di Modena IGP Fico *RMoleno*

Condimento all'Aceto Balsamico di Modena IGP - Fico
Producerad av Lambrusco & Trebbiano druvor utan färgämnen eller konserveringsmedel.

Hur 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 vitvinsvinäger 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.



834/CE



Condimento all'Aceto Balsamico di Modena IGP
Fico
attest nr 834
Stärkehalt per liter: 250 ml
Typ: Balsamvinäger av "Balsamic Vinegar of Modena" och Fikon. Underbart märke av Balsamvinäger från Modena IGP och råsaft från fikon, lagrad på ekfat.
Färg: Gult mörkbrunt.
Karakter: Doft: Intensivt trevlig, harmonisk och balanserad. Smak: Perfekt balans mellan fikon och vinäger.
Servering: Serveringsanordningar: Passar utmärkt till: Dessetter, glass, yoghurt och frukt-sallader, men också för att förbättra smaken av kött och ostar.

Ingredienser: kokt druvmust, vitvinsvinäger, Balsamvinäger Modena 30% (kokt druvmust, vitvinsvinäger, sulfit), råsaft av fikon 10%, arom, sulfit.

Flaskor: 100 ml, 250 ml, 500 ml, 1 liter, 2 liter, 3 liter, 5 liter, 10 liter, 20 liter.

molino
Manufakturvägen 23 - 417 07 Götteborg - Tel: +46 (0) 31 21 27 77 - info@ilmolino.se - ilmolino.se

