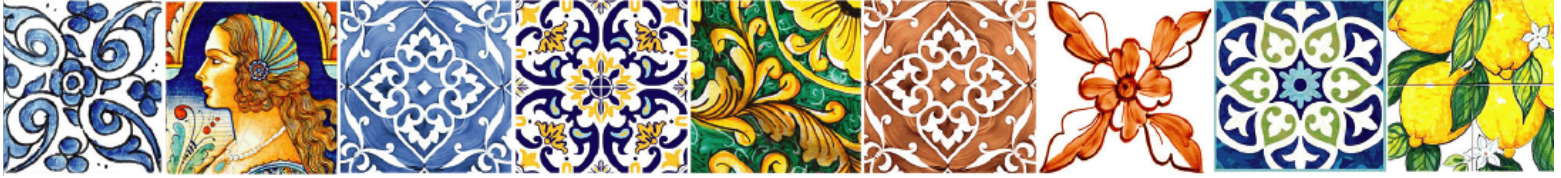


Italienska smaker sedan 1999



VINCOTTO MIRTILLO - BALSAMVINÄGER MED BLÅBÄR 100 ML

SKU: 13741



Smaksatt balsamvinäger med blåbär.
100 ml

PRODUKT BESKRIVNING

Typ: Torr Balsamvinäger med Blåbär

Färg: Djupt mörkbrun.

Vikt: 100 ml

Karaktär: Doft: Komplex, intensiv med noter av blåbär. Smak: Harmonisk, rund, balanserad och intensiv.

Servering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till: Grillat kött, fisk, sallad, glass och yoghurt.



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Kockt druvmust av Negroamaro och Malvasia nera, blåbärsvinäger. Innehåller: **sulfit**.

Tillverkad i Italien. Ursprungsland för ingredienser: Italien. Förvaras: Torrt och svalt. Bäst före: se förpackning.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	285 kJ / 68 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	14,0 g
- varav sockerarter	14,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g

Vincotto - Balsamico

Vincotto kan man använda för att framhäva de fruktiga smakerna som finns i de flesta råvaror, på samma sätt som salt är nödvändigt för att framhäva de kryddiga smakerna i maten. Ett par droppar får fram smaker som man inte trodde fanns där; Perfekt till desserter, men också i marinader, dressingar, tillredning av grönsaker, fisk, vilt, fågel, kött mm.

Druvorna mognar och soltorkar i omkring 30 dagar på vinstocken. Därefter skördas dem och pressas. Saften reduceras till 1/5, vid varsam och långsam uppvärmning, vilket sträcker sig över ca 20 timmar. Därefter lagras man den koncentrerade musten i ca 4 år på små ekfat innan produkten pastöriseras och tappas på flaskor för användning.

Vincotto är en ädel och naturlig produkt som är framställt utan tillsats av varken alkohol, färg- eller konserveringsmedel.

Italienska smaker sedan 1999

Vincotto - Gianni Calogiuri

Vincotto - Balsamico

Vincotto kan man använda för att framhäva de fruktiga smakerna som finns i de flesta råvaror, på samma sätt som salt är nödvändigt för att framhäva de kryddiga smakerna i maten. Ett par droppar får fram smaker som man inte trodde fanns där; Perfekt till desserter, men också i marinader, dressingar, tillredning av grönsaker, fisk, vilt, fågel, kött mm.

Druvorna mognar och soltorkar i omkring 30 dagar på vinstocken. Därefter skördas dem och pressas. Saften reduceras till 1/5, vid varsam och långsam uppvärmning, vilket sträcker sig över ca 20 timmar. Därefter lagras man den koncentrerade musten i ca 4 år på små ekfat innan produkten pastöriseras och tappas på flaskor för användning.

Vincotto är en ädel och naturlig produkt som är framställt utan tillsats av varken alkohol, färg- eller konserveringsmedel.

Vincotto Mirtillo
 400 ml / 13.5 fl. oz.
 Typ: Tor Balsamvinäger med Blåbär
 VME: 100 ml

Karaktär: Söt, exempel: Inrester med vit eller vitlök, blå smak: Harmonisk, rund, balanserad och intensiv. Konserveringsmedel: Ingen tillsats av sulfit eller andra konserveringsmedel.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	285 kJ / 68 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	14,0 g
- varav sockerarter	14,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g

Vincotto Lamponi
 400 ml / 13.5 fl. oz.
 Typ: Tor Balsamvinäger med vitlöks
 VME: 100 ml

Karaktär: Söt och kryddig, exempel: Inrester med vit eller vitlök, blå smak: Harmonisk, rund, balanserad och intensiv. Konserveringsmedel: Ingen tillsats av sulfit eller andra konserveringsmedel.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	285 kJ / 68 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	14,0 g
- varav sockerarter	14,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g

Vincotto Fichi
 400 ml / 13.5 fl. oz.
 Typ: Tor Balsamvinäger med Fikon
 VME: 100 ml

Karaktär: Söt, exempel: Inrester med vit eller vitlök, blå smak: Harmonisk, rund, balanserad och intensiv. Konserveringsmedel: Ingen tillsats av sulfit eller andra konserveringsmedel.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	285 kJ / 68 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	14,0 g
- varav sockerarter	14,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g

molino
 Manufakturväg 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se

