

Italienska smaker sedan 1999



VINCOTTO FICHI - BALSAMVINÄGER MED FIKON 100 ML

SKU: 13743



Smaksatt balsamvinäger med fikon.
100 ml

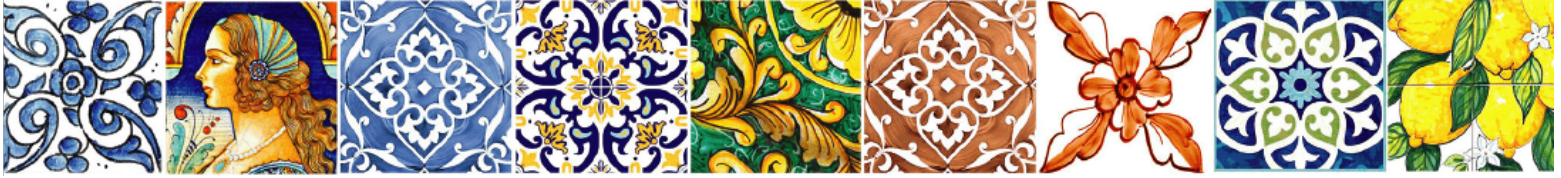
PRODUKT BESKRIVNING

Torr balsamico smaksatt med Fikon.

Utmärkt till: Grillat kött, fisk, soppor, ostar, glass.



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Kockt druvmust av Negroamaro och Malvasia nera, fikonvinäger. Innehåller: **sulfiter**.
 Ursprungsland för ingredienser: Italien.

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

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, vitt, fågel, kött mm.

Druvorna mognar och sötsockrar 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
 ARTIKELNR 11741
 Typ: Torr balsamvinäger med örter
 Färg: Gult mörkrosa
 VIKT: 100 g

Karaktär: Söt, komplex, intensiv med noter av blåbär, svart peppar, vanilj, lakrisrot och kanel.
Beräkning: Rums temperatur. Passar utmärkt till: Gröna äpplen, grönäpple, hallon, blåbär, persilja, vitlök och basilika.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
	ARTIKELNR 11741
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

Ingredienser: Kockt druvmust av Negroamaro och Malvasia nera, fikonvinäger, naturligt färgämne (E162).

Vincotto Lamposi
 ARTIKELNR 11742
 Typ: Torr balsamvinäger med vitlök
 Färg: Gult mörkrosa
 VIKT: 100 g

Karaktär: Söt, komplex, intensiv med noter av vitlök, svart peppar, vanilj, lakrisrot och kanel.
Beräkning: Rums temperatur. Passar utmärkt till: Gröna äpplen, grönäpple, hallon, blåbär, persilja, vitlök och basilika.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
	ARTIKELNR 11742
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

Ingredienser: Kockt druvmust av Negroamaro och Malvasia nera, fikonvinäger, naturligt färgämne (E162).

Vincotto Fichi
 ARTIKELNR 11743
 Typ: Torr balsamvinäger med fikon
 Färg: Gult mörkrosa
 VIKT: 100 g

Karaktär: Söt, komplex, intensiv med noter av fikon, svart peppar, vanilj, lakrisrot och kanel.
Beräkning: Rums temperatur. Passar utmärkt till: Gröna äpplen, grönäpple, hallon, blåbär, persilja, vitlök och basilika.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
	ARTIKELNR 11743
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

Ingredienser: Kockt druvmust av Negroamaro och Malvasia nera, fikonvinäger, naturligt färgämne (E162).

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

