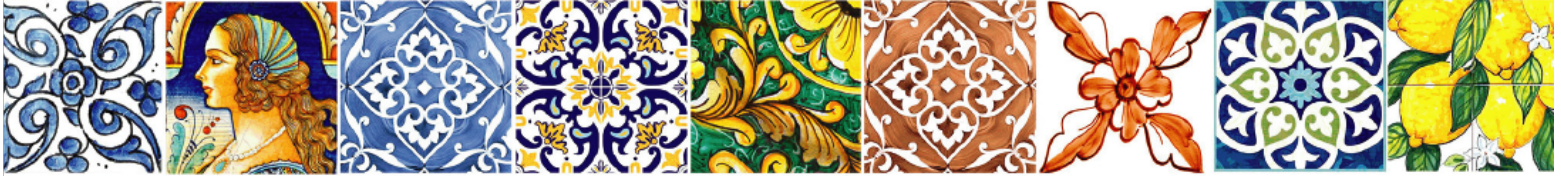
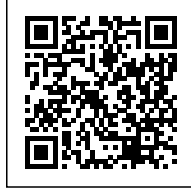


# Italienska smaker sedan 1999



VINCOTTO AI FICHI - BALSAMVINÄGER MED FIKON 100 ML

SKU: 13743



Smaksatt balsamvinäger med fikon.  
100 ml

## PRODUKT BESKRIVNING

**Typ:** Torr Balsamvinäger med Fikon

**Färg:** Djupt mörkbrun.

**Vikt:** 100 ml

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

**Servering:** Rumstemperatur. Passar utmärkt till: Grillat kött, fisk, soppor, ostar och glass.



# Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Kokt 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

## 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 Caligiuri

**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.

<b>Vincotto Mirtillo</b> ARTIKELNR: 13142 Typ: Torr balsamvinäger med örter Färg: Gyllene Vikt: 100 ml Innehåll: Komplex, pressat med örter av blå, blå, svart, rödbrun, och blåbrun och svart. Keravering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till: örter, fisk, vilt, uggar, eller vitt glass.	<b>Vincotto Lampoli</b> ARTIKELNR: 13143 Typ: Torr balsamvinäger med vatten Färg: Gyllene Vikt: 100 ml Innehåll: Komplex, intensiv med noter av hallon, svart, rödbrun, och blåbrun och svart. Keravering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till: örter, fisk, grönsaker, färdiglagad, panerade, varmt och dessert.	<b>Vincotto Fichi</b> ARTIKELNR: 13143 Typ: Torr balsamvinäger med frukt Färg: Gyllene Vikt: 100 ml Innehåll: Komplex, intensiv med noter av fikon, svart, rödbrun, och blåbrun och svart. Keravering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till: örter, fisk, vilt, uggar, eller vitt glass.
--	---	---

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

Ingredienser: Kokt druvmust av Negroamaro och Malvasia nera, fikonvinäger.  
Innehåller: sulfiter.  
Keravering: rumtemperatur.  
Ingredienser: fikon, vatten, socker, färdiglagad, panerade, varmt och dessert.

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

