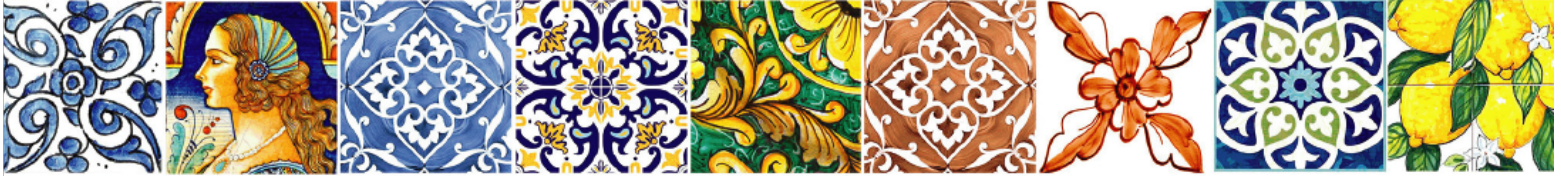


Italienska smaker sedan 1999



VINCOTTO LAMPONI - BALSAMVINÄGER HALLON 100 ML

SKU: 13742



Smaksatt balsamvinäger med hallon.
100 ml

PRODUKT BESKRIVNING

Typ: Torr Balsamvinäger med Hallon

Färg: Djupt mörkbrun.

Vikt: 100 ml

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

Servering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till: Grillat kött, grönsaker, fruktsallad, pannacotta, sorbet och desserter.



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Kockt druvmust av Negroamaro och Malvasia nera, hallonvinäger. Innehåller: **sulfit**.
 Ursprungsland för ingredienser: Italien. Tillverkad i 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
 ARTIKELNR 11741
 Typ: Torrt balsamvinäger med örter
 Färg: Djup rödbrun.
 INNE: 100 ml
 Karaktär: Dukt, komplex, intensiv med noter av blåbär, svart peppar, svart lakost och kryddor.
 Servering: Rums temperatur. Passar särskilt till: Gröna sallader, grönsaker, fisk, vilt, fågel och vegetariskt.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	285 kJ / 68 kcal
Fett	0,0 g
Kolhydrater	14,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g

Vincotto Lamponi
 ARTIKELNR 11742
 Typ: Torrt balsamvinäger med vitlök
 Färg: Djup rödbrun.
 INNE: 100 ml
 Karaktär: Dukt, komplex, intensiv med noter av vitlök, svart peppar, svart lakost och kryddor.
 Servering: Rums temperatur. Passar särskilt till: Gröna sallader, grönsaker, fisk, vilt, fågel och vegetariskt.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	285 kJ / 68 kcal
Fett	0,0 g
Kolhydrater	14,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g

Vincotto Fichi
 ARTIKELNR 11743
 Typ: Torrt balsamvinäger med Fichi
 Färg: Djup rödbrun.
 INNE: 100 ml
 Karaktär: Dukt, komplex, intensiv med noter av fikon, svart peppar, svart lakost och kryddor.
 Servering: Rums temperatur. Passar särskilt till: Gröna sallader, grönsaker, fisk, vilt, fågel och vegetariskt.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	285 kJ / 68 kcal
Fett	0,0 g
Kolhydrater	14,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g

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

