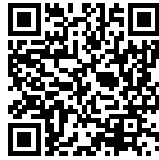


Italienska smaker sedan 1999



VINCOTTO AI LAMPONI 250ML CALOGIURI

SKU: 8139



Smaksatt balsamvinäger med hallon.

6 x 250 ml.

Produkten säljs styckvis

PRODUKT BESKRIVNING

Typ: Torr Balsamvinäger med Hallon

Färg: Djupt mörkbrun.

Vikt: 250 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.

Produkten säljs styckvis



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Kokt druvmust av Negroamaro och Malvasia nera, vinäger, hallon. 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
Fibrer	0,0 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 saltorkar 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.

