

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP SIGILLO VERDE REMODENA 250ML

SKU: 8130

Balsamvinäger IGP. Syrahalt: 6%.
Glas 250 ml x 6
Priset avser per styck

PRODUKT BESKRIVNING

Balsamvinäger IGP. Syrahalt: 6%.
Glas 250 ml x 6

Beskrivning

Det gröna sigillet från ReModena är balsamvinägerns höjdpunkt. Det är det fantastiska resultatet av en lång lagringsperiod i ekfat, där tanninerna och träets essens har skapat den magiska produkt som är erkänd på bord världen över. Den gröna sigillen kontrolleras noggrant i varje steg och har godkänts av kontrollinstituten. Allt detta garanterar att produkten mognar och utvecklas i enlighet med ursprungsmarkens traditioner. Ett unikt recept som funnit sin perfekta kombination i både söta och salta rätter.

Egenskaper

Visuellt är den tjock och har en glänsande brun färg. Doften är komplex, intensiv och behaglig med fruktiga och träiga toner. Smaken är harmonisk, rund, balanserad och långvarig.

Rekommenderade kombinationer

Sallader, råa och tillagade grönsaker, grillat kött, ostar, kokt kött och stekar, fisk, fruktsallad, jordgubbar, yoghurt och gräddglass.

Hur Balsamico di Modena IGP framställs:

Druvskörden – Druvorna kommer från våra egna vingårdar, allt för att ha total kontroll över råvaran.
Pressning av druvor – Druvorna pressas för att separeras från (skinn, frön ..) till druvmust.
Tillagning av druvmust – Först pressas druvorna och sedan kokas de till en len och söt sirap.
Syrningsprocessen – Den kokta musten tillsättes vitvinsvinäger med hög alkoholhalt för att erhålla en bittersöt blandning till ”ursprunglig” balsamvinäger.
Lagringsprocessen – I nästa steg lagras den syrliga ”ursprungliga” balsamvinägern på ekfat för att förfina produktens organoleptiska egenskaper och blir därmed ”balsamvinäger” från Modena IGP.
Buteljering – Efter lagring på ekfat kontrolleras produkten, filtreras och flaskas därefter.

Ingredienser: Kokt druvmust, vinvinäger. Innehåller: **sulfiter**.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1445 kJ / 339 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	81,0 g
- varav sockerarter	81,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,07 g

Aceto Balsamico di Modena IGP – Sigillo Verde

Producerad av Lambrusco & Trebbiano druvor utan färgämnen eller konserveringsmedel.

