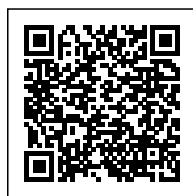


Italienska smaker sedan 1999



**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 balsamvinägers 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.

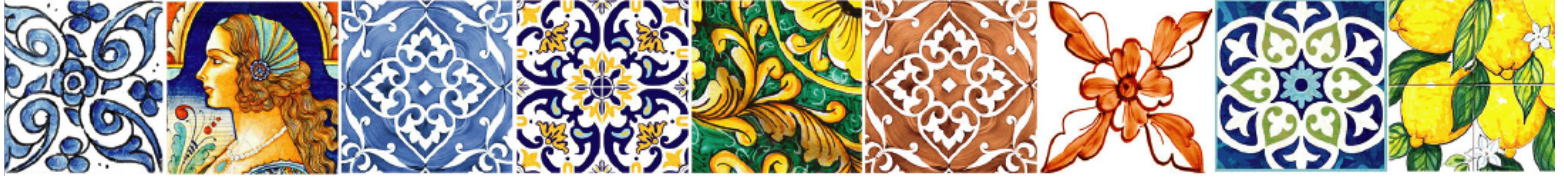
Syrningsprocessen - Den kokta musten tillsättes vitvinsvinäger med hög alkoholhalt för att erhålla en bittersöt blandning till "ursprunglig" balsamvinäger.

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.



Italienska smaker sedan 1999



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Kokt druvmust, vinvinäger. Innehåller: **sulfit**er.

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.

30 years of Italian Food Experience

Aceto Balsamico di Modena IGP - *ReModena*

Aceto Balsamico di Modena IGP - Sigillo Verde

Producerad av Lambrusco & Trebbiano druvor utan färgämnen eller konserveringsmedel.

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 tillsätts vinvinäger med hög alkoholhalt för att erhålla en bitter-söt blandning till "ursprunglig" balsaminäger.
Lagningsprocessen - I nästa steg lagras den syrliga "ursprungliga" balsaminägem på ekfat för att förfinas produktens organoleptiska egenskaper och blir därmed "balsaminäger" från Modena IGP.
Buteljering - Efter lagring på ekfat kontrolleras produkten, filtreras och flaskas därefter.

Aceto Balsamico di Modena IGP Sigillo Verde
ARTICOLO: 8339
Storlek/höjden: 250 ml
Typ: Balsaminäger av "Balsamic Vinegar of Modena" med Sigillo Verde. Långlagrad på ekfat med noga kontroll av vagnad. Synbart: one.
Färg: Djupt mörkbrun.
Karaktär: Dolt: Komplex, intensiv med noter av frukt och trö. Smak: Harmonisk, mild, balanserad och intensiv.
Servering: Serveringsglas: Prisar smaksätt till sallader, fisk och kalla glassar, grillat kött, ost, kött och smält fisk, fruktallad, jordsbär, yoghurt, gräsliggläs.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
	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

Ingredienser: Kokt druvmust, vinvinäger. Innehåller: sulfit. 8339

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

