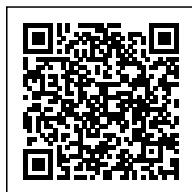




**ACETO DI VINO BIANCO - VITVINS VINÄGER EKFATSLAGRAD
CALOGIURI 250ML**

SKU: 13420



Ekfatslagrad vitvins vinäger
250 ml

PRODUKT BESKRIVNING

Vinvinäger

Utmärkt kvalitet vinäger erhållen genom en hantverksmässig process som föreslår exakta produktionsmetoder, resultatet av uråldriga processer och användningar, vilket gör det till en unik produkt.

Förfiningen (lagringen) i ekfat bestämmer en arom och smak som är så djup att de framhäver dess mest säregna egenskaper som förstärker smaken av varje maträtt.

Denna vinäger är ett uttryck för den passion och omsorg med vilken vårt företag har åtagit sig att skapa högkvalitativa produkter.





Ingredienser: kokt druvmust av Negroamaro, Malvasia Nera.

1825 skapade Leonardo Calogiuri ett litet företag för försäljning av extra virgin olivolja och vin och började använda en speciell kokt druvmust för sin familj, som överlämnats från sin far, och döpte den: "Vincotto®".

Denna tradition har hittills gått genom sex generationer. 1993, efter att ha lyssnat på en kocks förslag, bestämde sig Gianni Calogiuri för att utveckla och marknadsföra sin sötsyrliga krydda med hjälp av lager av långlagrad "Vincotto®".

