

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP INVECCHIATO (NO LABEL) 250 ML

SKU: 1886

NO LABEL
Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato - Lagrad Balsamvinäger från Modena IGP.
Syrahalt: 6%.
Glas 250 ml x 6

PRODUKT BESKRIVNING

För er som vill ha en unik produkt erbjuder vi en flaska lagrad balsamico utan etikett.
Ni kan sätta ert egna "brand" och skapa en personlig Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato.

Invecchiato

När den inledande lagringen på minst 60 dagar i träkar är avslutad, kan Balsamvinäger från Modena fortsätta att mogna i flera år för att fördjupa sin smak och komplexitet. Om lagringen varar i mer än tre år, får produkten beteckningen **“Invecchiato”**, vilket översätts till "lagrad" eller "åldrad".
I detta fall har balsamvinägern lagrats i upp till 10 år, vilket resulterar i en ännu mer intensiv och sofistikerad smakprofil. Denna långvariga mognadsprocess ger vinägern unika karaktärsdrag som endast kan utvecklas genom åren i träfaten.
.
Utseende: klar och ljus
Smak: söt/syrlig med inslag av druva
Färg: djupbrun
Doft: karakteristisk, ihållande, intensiv, behagligt ättikssyra
Servering: till ost, kött, sallader, frukt och glass
Lagring: >3 år

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

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1480 kJ / 353 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	83,0 g
- varav sockerarter	82,9 g
Protein	1,3 g
Salt	0,141 g

Hur Aceto 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 vinvinäger 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.