

Italienska smaker sedan 1999



CONDIMENTO BIANCO 250 ML LA VECCHIA DISPENSA

SKU: 14114



Condimento Bianco
250 ml

PRODUKT BESKRIVNING

Storlek: 250 ml.

Karaktär: Sötsyrlig vit dressing baserad på koncentrerad must och högkvalitativ vitvinsvinäger. En delikat smak och en gyllene färg som passar på vardagsbordet.

Surhet: 4,5%.

Densitet: 1.21

Servering: Perfekt till: att toppa grönsaker och sallader ; att marinera vitt kött och fisk.



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: koncentrerad druvmust, vinäger av vin. Innehåller: **sulfiter**. Ursprungsland för ingredienser: Italien.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1001 kJ / 235 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	56,0 g
- varav sockerarter	56,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,01 g

Condimento Agrodolce Bianco - Vit Agrodolce-dressing

Vår **Condimento Agrodolce Bianco** tillverkas av noggrant utvalda druvmust från vita druvor. Den kallas ofta felaktigt för “Vit Balsamvinäger”, men detta är inte samma sak som den berömda balsamvinägern från Modena. Därför är den mer korrekt benämnd som **Vit Condimento**. Även om den kanske inte alltid faller balsamvinäger-purister i smaken, har den blivit mycket uppskattad både i Italien och internationellt.

Vi har valt att använda endast vinäger av högkvalitativt vitt vin för att skapa en perfekt balans mellan syrlighet och sötma. Enkelt, men med massor av smak!

Till skillnad från traditionell balsamvinäger låter vi inte vår dressing mogna på träfat. Istället används ståltankar för att bevara dess vackra gyllene färg och unika smakprofil utan oxidation. Resultatet är en dressing med låg slutlig syrahalt, vilket framhäver druvmustens naturliga toner på ett fantastiskt sätt.

Denna vita agrodolce har en mild och balanserad söt-syrlig smak som gör den perfekt som en mångsidig dressing i köket. Prova den på dina favoritsallader, i en somrig poké bowl, som marinad för ljust kött eller i kombination med fisk.

Vill du testa något annorlunda? Använd vår **Condimento Bianco** som smaksättare på fisk – det blir en riktig smakupplevelse!

Italienska smaker sedan 1999



La Vecchia Dispensa



Vid produktionen av balsamvinäger hos La Vecchia Dispensa spelar träsågen i lagringsfaten en avgörande roll för att ge vinägern dess unika smak och arom. Varje träsåg tillför specifika egenskaper och nyanser till vinägern under lagringsprocessen, där dofter och smaker utvecklas över tid. Genom att använda en kombination av träsågar olika storlekar och sevärsener kan La Vecchia Dispensa skapa en balsamvinäger med en rik och mångfacetterad smak – en hyllning till hantverket och traditionen bakom varje droppe.





Condimento Bianco

ARTIKELNR: 24214
Storlek: 250 ml
Beskrivning: Vit dressing baserad på koncentrerad must och högkvalitativt vitvinsvinäger. En delikat smak och en gyllene färg som passar på salladsbordet.
Särlighet: 6,5%
Densitet: 1,23
Användning: Färdig till ett toppa grönsaker och sallader; att marinera vitt kött och fisk.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1001 kJ / 235 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	56,0 g
- varav sockerarter	56,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,01 g

Ingredienser: koncentrerad druvmust, vinäger av vitvinsvinäger, sulfiter. Ursprungsland för ingredienser: Italien.
Förpackning: Glas, mörkt och brett. Bäst före: 12 månader.

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



Italienska smaker sedan 1999

