



**BALSAMICO FICO IGP 100 ML LA VECCHIA DISPENSA**  
**SKU: 14115**



Condimento all'Aceto di Modena IGP e Fichi  
100 ml

**PRODUKT BESKRIVNING**

Condimento all'Aceto di Modena IGP e Fichi

**Storlek:** 100 ml.

**Karaktär:** Dressing baserad på balsamvinäger från Modena IGP och fikon: naturligt söt och doftande.

**Densitet:** 1.30

**Servering:** Perfekt till: lagrade ostar och desserter.





Ingredienser: 90% "Aceto Balsamico di Modena IGP" (kokt druvmust, vinvinäger\*), koncentrerat extrakt av torkade fikon. \*innehåller: **sulfit**.

Ursprungsland för ingredienser: Italien.

#### NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1320 kJ / 310 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	71,4 g
- varav sockerarter	71,4 g
Protein	1,3 g
Salt	0,1 g

#### La Vecchia Dispensa

Vid produktionen av balsamvinäger hos La Vecchia Dispensa spelar träslagen i lagringsfaten en avgörande roll för att ge vinägern dess unika smak och arom. Varje träslag tillför specifika egenskaper och nyanser till vinägern under lagringsprocessen, där dofter och smaker utvecklas över tid. Här är några av de vanligaste träslagen som används:

##### Ek (Rovere)

Ek är det mest använda träslaget och fungerar som bas för lagringen. Det ger balsamvinägern en robust struktur och toner av vanilj och kryddor.

##### Kastanj (Castagno)

Kastanjträ är rikt på tanniner, vilket bidrar med en intensiv färg och en viss bitterhet som balanserar vinägerns naturliga sötma.

##### Körsbär (Ciliegio)

Körsbärsträ ger en mjuk sötma och fruktiga inslag som rundar av vinägerns smakprofil. Det tillför också en lätt rödaktig ton.

##### Mullbär (Gelso)

Mullbärsträ används ofta för att främja oxidering och påskynda mognaden. Det tillför subtila, friska toner och en lätt syrlighet.

##### Ask (Frassino)

Ask är känt för sin förmåga att neutralisera vissa skarpa toner i vinägern, vilket bidrar till en jämnare och mer balanserad smakprofil.

##### En (Ginepro)

Eneträ används sparsamt och ger en intensiv aromatisk karaktär med inslag av kryddighet och en lätt rökighet som förhöjer komplexiteten i balsamvinägern.

Genom att använda en kombination av dessa träslag i olika storlekar och sekvenser kan La Vecchia Dispensa skapa en balsamvinäger med en rik och mångfacetterad smak - en hyllning till hantverket och traditionen bakom varje droppe.





Italienska smaker sedan 1999



# La Vecchia Dispensa



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



**Condimento all'Aceto di Modena IGP e Fichi**

ARTIKELNR. 14115  
Mått: 250 ml  
Karakter: Öring baserad på balsaminäger från Modena IGP och Fichi, naturlig och utan tillsatser.  
Består av: 100%  
Servering: Perfekt till sallader och smörgåsar.

Näringsvärden per 100 ml	
Energi	220 kJ / 52 kcal
Fett	0,0 g
Utsalt	0,0 g
Glukos	0,0 g
Protein	0,0 g
Alkohol	0,0 g

Ingår under Den Italienska Balsaminägergruppen (DOP Balsaminäger) i Modena IGP och Fichi. Detta är en av de mest värdefulla och dyrbara balsaminäger som finns tillgängliga. Den är framställd enligt traditionella metoder och är känd för sin unika smak och arom.

**Condimento all'Aceto di Modena IGP con Mele e Agrumi**

ARTIKELNR. 14120  
Mått: 250 ml  
Karakter: Öring baserad på äpple, citron, mandarin och vitlöksolja. Utvalda ingredienser från Modena IGP och naturliga smaker.  
Består av: 100%  
Servering: Perfekt till smörgåsar, smörgåsar och sallader.

Näringsvärden per 100 ml	
Energi	220 kJ / 52 kcal
Fett	0,0 g
Utsalt	0,0 g
Glukos	0,0 g
Protein	0,0 g
Alkohol	0,0 g

Ingår under Den Italienska Balsaminägergruppen (DOP Balsaminäger) i Modena IGP och Fichi. Detta är en av de mest värdefulla och dyrbara balsaminäger som finns tillgängliga. Den är framställd enligt traditionella metoder och är känd för sin unika smak och arom.

**Condimento all'Aceto di Modena IGP e Frutti di Bosco**

ARTIKELNR. 14117  
Mått: 250 ml  
Karakter: Öring baserad på balsaminäger från Modena IGP och naturliga smaker av olika bär.  
Består av: 100%  
Servering: Perfekt till smörgåsar och sallader.

Näringsvärden per 100 ml	
Energi	220 kJ / 52 kcal
Fett	0,0 g
Utsalt	0,0 g
Glukos	0,0 g
Protein	0,0 g
Alkohol	0,0 g

Ingår under Den Italienska Balsaminägergruppen (DOP Balsaminäger) i Modena IGP och Fichi. Detta är en av de mest värdefulla och dyrbara balsaminäger som finns tillgängliga. Den är framställd enligt traditionella metoder och är känd för sin unika smak och arom.

**molino**  
Manufakturgatan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 212777 · info@ilmolino.se · ilmolino.se

