



GOLD LABEL GIFT BOX BALSAMICO IGP 100 ML LA VECCHIA DISPENSA

SKU: 14113



Gold Label - Gift Box - Balsamico IGP
100 ml

PRODUKT BESKRIVNING

Storlek: 100 ml. Ingår: En elegant presentförpackning med vår prisbelönta balsamvinäger från Modena IGP Gold Label och en porslin tesked för avsmakning.

Karaktär: Högdensitetsbalsamvinäger med en fyllig smak som kännetecknas av aromatiska toner av körsbärsträ. Naturligt tät.

Surhet: 6%.

Densitet: 1.35

Servering: Perfekt till: grillat kött, färska och lagrade ostar, färsk pasta, efterrätter och glass.





Ingredienser: kokt druvmust, vinäger av vin. Innehåller: **sulfit**. Ursprungsland för ingredienser: Italien.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1455 kJ / 342 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	80,0 g
- vara sockerarter	80,0 g
Protein	0,6 g
Salt	0,13 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 volymer kan La Vecchia Dispensa skapa en balsaminäger med en rik och mångfacetterad smak – en hyllning till hantverket och traditionen bakom varje droppe.



Gold Label Gift Box Balsamico di Modena IGP

ARTIKELNR 14113
Balsamika 100 ml i en elegant presenteringsbox med de prickskrivna balsaminäger från Modena IGP Gold Label och en praktisk behållare för aromatisering.
Karaktäristik: Ungdomsmoderna balsaminäger med en fyllig smak som kännetecknas av aromatiska toner av kirsebärsträ. Naturligt färg: Gulaktigt till gult.
Består av:
Densitet: 1,35
Beskrivning: Balsamika tillagad i träslagen, färdig och lagrad i träslagen, färdig, god, utmärkt och gyllen.

KÄRNSKÄLLESLISTAN 100 ml	
Modena	100 ml
För	100 ml
För	100 ml
För	100 ml
För	100 ml
För	100 ml
För	100 ml
För	100 ml
För	100 ml
För	100 ml

Balsaminäger tillagad i träslagen, färdig och lagrad i träslagen, färdig, god, utmärkt och gyllen.

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

