

Italienska smaker sedan 1999



GREEN LABEL BALSAMICO DI MODENA IGP 250 ML LA VECCHIA
DISPENSA

SKU: 14111



Green Label - Balsamico di Modena IGP
250 ml

PRODUKT BESKRIVNING

Green Label Balsamico di Modena IGP

Storlek: 250 ml. Ingår: Tillbehör Externt hälllock.

Karaktär: En intensiv söt-syrlig doft och inslag av färsk druvmust. Fin aromatisk struktur, lagrad på fat av: ek och kastanj.

Surhet: 6%.

Densitet: 1.20

Servering: Perfekt till kokta grönsaker, dressing till sallader, paj och ägg.



Italienska smaker sedan 1999



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

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	892 kJ / 210 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	48,0 g
- varav sockerarter	48,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,08 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



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 säsonger kan La Vecchia Dispensa skapa en balsaminäger med en rik och mångfacetterad smak – en hyllning till hantverket och traditionen bakom varje droppe.



Green Label Balsamico di Modena IGP

ARTICOLATO 24111
Storlek: 250 ml i glas i tillbehör i en svart behållare.
Karakteristik: En intensiv och varm doft och smak av färska skivade.
För aromatisk smaka, lagrad på fat av ek och kastanj.
Balsamico di Modena IGP
Densitet: 1,25
Bakgrund: Färdig till heta grönsaker, dressing till salader, på ost och fisk.

KÄNNETEKNISKA EGENSKAPER	
Doft	Intensiv
Smak	Intensiv
Doft	Intensiv
Smak	Intensiv
Doft	Intensiv
Smak	Intensiv

Ingredienser: 100% skivade, lagrad i ek och kastanj. Innehåller naturliga ingredienser från Italien.
Förpackning: Glas, svart och svart. Bäst före: 12 månader.

molino

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

