



**BALSAMICO MELA E CITRUS IGP 100 ML LA VECCHIA DISPENSA**  
**SKU: 14116**



Balsamico Äpple och Citrus IGP - Condimento all'Aceto di Modena IGP con Mele e Agrumi  
100 ml

**PRODUKT BESKRIVNING**

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

**Storlek:** 100 ml.

**Karaktär:** Dressing baserad på äpple Saba, balsamvinäger från Modena IGP, honung och smaksatt med citrusskal. Naturligt söt och doftande.

**Densitet:** 1.35

**Servering:** Perfekt till: desserter, färska och lagrade ostar, glass och macadamia nötter.





Ingredienser: 60% koncentrerad äppeljuice, 30% “Aceto Balsamico di Modena IGP” (kokt druvmust, vinäger av vin\*), honung, 1% citrusskal. \*Innehåller: **sulfit**. Ursprungsland för ingredienser: Italien.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

|                           |                    |
|---------------------------|--------------------|
| Energi                    | 1501 kJ / 353 kcal |
| Fett                      | 0,0 g              |
| - varav mättade fettsyror | 0,0 g              |
| Kolhydrater               | 83,0 g             |
| - varav sockerarter       | 81,0 g             |
| Protein                   | 0,3 g              |
| Salt                      | 0,12 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.



