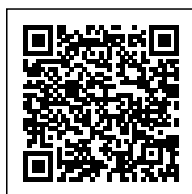




**CONDIMENTO ALL' ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP FICO
REMODENA 250ML**

SKU: 8149



Condimento all' Aceto Balsamico di Modena IGP med Fikon

Glas 250 ml x 6

Priset avser per styck

PRODUKT BESKRIVNING

Typ: Condimento all' Aceto Balsamico di Modena IGP Fico. Underbart möte av Balsamvinäger från Modena IGP och råsaft från fikon, lagrad på ekfat.

Färg: Djupt mörkbrun.

Karaktär: Doft: Intensivt trevlig, harmonisk och balanserad. Smak: Perfekt balans mellan fikon och vinäger.

Servering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till: Desserter, glass, yoghurt och fruktsallader, men också för att förbättra smaken av kött och ostar.

Vikt: 250 ml x 6





Ingredienser: Kokt druvmust, vinvinäger, Balsamvinäger Modena 30% (kokt druvmust, vinvinäger, **sulfit**er), råsaft av fikon 10%, aromer.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1445 kJ / 339 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	78,0 g
- varav sockerarter	78,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,05 g

Condimento all' Aceto Balsamico di Modena IGP Fico

Producerad av Lambrusco & Trebbiano druvor utan färgämnen eller konserveringsmedel.

Hur Balsamico di Modena IGP framställs:

Druvskörden – Druvorna kommer från våra egna vingårdar, allt för att ha total kontroll över råvaran.

Pressning av druvor – Druvorna pressas för att separeras från (skinn, frön ..) till druvmust.

Tillagning av druvmust – Först pressas druvorna och sedan kokas de till en len och söt sirap.

Syrningsprocessen – Den kokta musten tillsättes vitvinsvinäger med hög alkoholhalt för att erhålla en bittersöt blandning till "ursprunglig" balsamvinäger.

Lagringsprocessen – I nästa steg lagras den syrliga "ursprungliga" balsamvinägern på ekfat för att förfina produktens organoleptiska egenskaper och blir därmed "balsamvinäger" från Modena IGP.

Buteljering – Efter lagring på ekfat kontrolleras produkten, filtreras och flaskas därefter.

30 years of Italian Food Experience



Condimento all'Aceto Balsamico di Modena IGP Fico *RMolino*

Condimento all'Aceto Balsamico di Modena IGP - Fico
Producerad av Lambrusco & Trebbiano druvor utan färgämnen eller konserveringsmedel.

Hur Balsamico di Modena IGP framställs:
Druvskörden - Druvorna kommer från våra egna vingårdar, allt för att ha total kontroll över råvaran.
Pressning av druvor - Druvorna pressas för att separeras från (skinn, frön ..) till druvmust.
Tillagning av druvmust - Först pressas druvorna och sedan kokas de till en len och söt sirap.
Syrningsprocessen - Den kokta musten tillsättes vitvinsvinäger med hög alkoholhalt för att erhålla en bittersöt blandning till "ursprunglig" balsamvinäger.
Lagringsprocessen - I nästa steg lagras den syrliga "ursprungliga" balsamvinägern på ekfat för att förfina produktens organoleptiska egenskaper och blir därmed "balsamvinäger" från Modena IGP.
Buteljering - Efter lagring på ekfat kontrolleras produkten, filtreras och flaskas därefter.







834/CE



Condimento all'Aceto Balsamico di Modena IGP Fico

ATTENTION: 834/CE

Stärkehalt/volym: 250 ml

Typ: Balsamvinäger av "Balsamic Vinegar of Modena" och Fikon. Underbart möte av Balsamvinäger från Modena IGP och råsaft från fikon, lagrad på ekfat.

Färg: Ögyp: mörkbrun.

Karaktär: Doft: Intensivt trevlig, harmonisk och balanserad. Smak: Perfekt balans mellan fikon och vinäger

Servering: Passar utmärkt till: Dessertar, glass, yoghurt och frukt-sallader, men också för att förbättra smaken av kött och ostar.

Ingredienser: Kokt druvmust, vitvinsvinäger, Balsamvinäger Modena 30% (kokt druvmust, vitvinsvinäger, sulfit), råsaft av fikon 10%, aromer.

Fikon: 10%, socker: 0,05 g, salt: 0,05 g

molino

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

