

Italienska smaker sedan 1999



CONDIMENTO AL LAMPONE REMODENA 250ML

SKU: 8135



Condimento Hallon

Glas 250 ml x 6

Priset avser per styck

PRODUKT BESKRIVNING

Condimento Hallon

Typ: Condimento Hallon. Perfekt kombination av drusoft, vinäger och råsaft av hallon, lagrad på ekfat.

Färg: Klar och ljust rubinröd.

Karaktär: Doft: Fängslade söt och trevlig doft av hallon. Smak: Rund med tydlig smak av hallon.

Servering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till: Frukt sallad, tårter, desserter, glass och yoghurt.

Glas: 250 ml x 6



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Druvmust, vinvinäger, råsaft av hallon 10%, aromer. Innehåller **sulfiter**.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1445 kJ / 339 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	81,0 g
- varav sockerarter	81,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,07 g

Condimento Hallon

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.

Lagringsprocessen - Den syrliga vinägern lagras på ekfat för att förfinas produktens organoleptiska egenskaper.

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

Condimento al Lampone - *ReModena*

Condimento al Lampone

Producerad av Lambrusco & Trebbiano druvor utan färgämnen eller konserveringsmedel.

Hur Condimento al Lampone 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.

Lagringsprocessen - Den syrliga vinägern lagras på ekfat för att förfinas produktens organoleptiska egenskaper.

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

Condimento al Lampone

Artikelnr: 4120

Storlek/Volym: 250 ml

Typ: Condimento al Hallon. Perfekt kombination av vinäger och ekfat av hallon, lagrad på ekfat.

Färg: Klar och brett rubinröd.

Karakter: Söt. Färgande och tvärgående av hallon. Smak:

Rund med tydlig smak av hallon. Smaken är fylig med en lätt syra som ger en fräsch lätthet.

Färvning: Rumstemperatur. Passar utmärkt till: Pasta, fisk, skinka, desserter, glass och yoghurt.



NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1445 kJ / 339 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	81,0 g
- varav sockerarter	81,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,07 g

Ingredienser: Druvmust, vitvinsvinäger, råsaft av hallon 10%, aromer, sulfiter.
Färvning: brett, mörkt, saft. Bäst till: se tips på etikett.

molino Italienska smaker sedan 1999

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

