

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 druvsaft, vinäger och råsaft av hallon, lagrad på ekfat.
Färg: Klar och ljust rubinröd.
Karaktär: Doft: Fängslande söt och trevlig doft av hallon. Smak: Rund med tydlig smak av hallon.
Servering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till: Fruktsallad, tårtor, desserter, glass och yoghurt.
Glas: 250 ml x 6

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 förfina produktens organoleptiska egenskaper.

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

