CONDIMENTO ALL' ACETO LAMPONE REMODENA 250ML

SKU: 8135

Balsamvinäger smaksatt med hallon.
Glas 250 ml x 6
Priset avser per styck

PRODUKT BESKRIVNING

Balsamvinäger smaksatt med hallon.
Glas 250 ml x 6
Typ: Balsamvinäger och 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, yoghurt, vinaigrette, råa grönsaker, glass, kakor

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

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1152 kJ / 270 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	63,0 g
- varav sockerarter	63,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,05 g

Balsamvinäger smaksatt med 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 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.