



CONDIMENTO ALL' ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP TARTUFO
REMODENA 250ML

SKU: 8132



Condimento all' Aceto Balsamico di Modena IGP med svart sommartryffel

Glas 250 ml x 6

Priset avser per styck

PRODUKT BESKRIVNING

Typ: Condimento all' Aceto Balsamico di Modena IGP Tryffel. Underbart möte av Balsamvinäger från Modena IGP och svart sommartryffel.

Färg: Djupt mörkbrun.

Karaktär: Doft: En fängslande söt och mycket trevlig tryffel doft. Smak: Djup, fyllig smak av tryffel, kombinerad med lätt syra från vinägern.

Servering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till: Kött, ägg, ostar och potatis.





Ingredienser: Kokt druvmust, vinvinäger, Balsamvinäger Modena 30% (kokt druvmust, vinvinäger, **sulfit**). Svart sommartryffel extrakt 5% (vinvinäger, tryffel), 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
Protein	0,0 g
Salt	0,05 g

Condimento all' Aceto Balsamico di Modena IGP med svart sommartryffel

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 Tartufo - *IGP* Modena

Condimento all'Aceto Balsamico di Modena IGP - Tartufo
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
Tartufo
art. 100001012
Storlek/Volym: 250 ml
Typ: Balsamvinäger av "Balsamico" Vinäger of Modena" och Tryffel. Underbart mörkt av Balsamvinäger från Modena IGP och svart sommartryffel, lagrad på ekfat.
Färg: Djupt mörkbrun.
Karaktär: Doft: En fängslande doft och mycket trevlig tryffel doft. Smak: Djupa, tydlig smak av tryffel, kombinerad med färg från vinägern.
Servering: Rumsstemperat. Passar utmärkt till: Kött, ägg, ostar och potatis.

Ingredienser: Kokt druvmust, vitvinsvinäger, Balsamvinäger Modena 30% (kokt druvmust, vitvinsvinäger, sulfit), svart sommartryffel 5% (vinvinäger, tryffel), aromer.
Förpackning: 250 ml, mörkt glas, blått etikett och tryckning.

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

