

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, **sulfiter**). 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.

