



CONDIMENTO BIANCO SIGILLO GIALLO REMODENA 250ML

SKU: 8131



### **Vit Condimento**

Glas 250 ml x 6

#### **PRODUKT BESKRIVNING**

##### **Vit Condimento från ReModena**

Producerad av Trebbiano druvmust och vinäger utan färgämnen eller konserveringsmedel.

**Färg:** Klassiskt klar ljusgul.

**Karaktär:** Doft: Intensivt trevligt harmonisk och balanserad. Smak: Svagt distinkt med en ljus och söt eftersmak.

**Servering:** Rumstemperatur.

**Passar utmärkt till:** Sallader, grillade grönsaker, vinaigrette, fisk och marinader.





Ingredienser: Druvmust, vitvinsvinäger. Innehåller **sulfit**.

#### 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

#### 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.

