

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 **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

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.