

# Italienska smaker sedan 1999



VINCOTTO MIRTILLO - BALSAMVINÄGER MED BLÅBÄR 100 ML

SKU: 13741



Smaksatt balsamvinäger med blåbär.  
100 ml

## PRODUKT BESKRIVNING

**Typ:** Torr Balsamvinäger med Blåbär

**Färg:** Djupt mörkbrun.

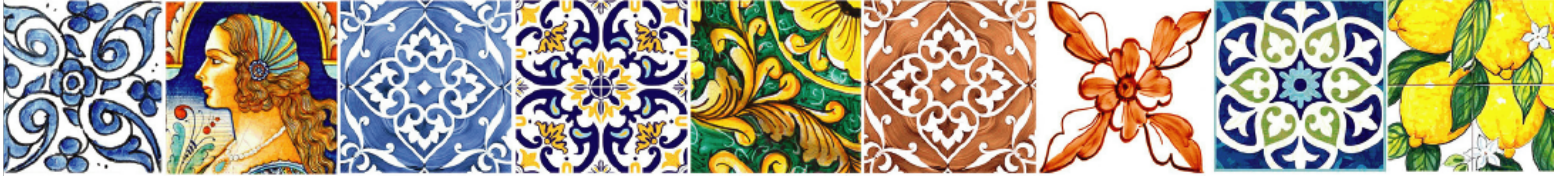
**Vikt:** 100 ml

**Karaktär:** Doft: Komplex, intensiv med noter av blåbär. Smak: Harmonisk, rund, balanserad och intensiv.

**Servering:** Rumstemperatur. Passar utmärkt till: Grillat kött, fisk, sallad, glass och yoghurt.



# Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Kockt druvmust av Negroamaro och Malvasia nera, blåbärsvinäger. Innehåller: **sulfit**.

Tillverkad i Italien. Ursprungsland för ingredienser: Italien. Förvaras: Torrt och svalt. Bäst före: se förpackning.

## NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	285 kJ / 68 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	14,0 g
- varav sockerarter	14,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g

## Vincotto - Balsamico

Vincotto kan man använda för att framhäva de fruktiga smakerna som finns i de flesta råvaror, på samma sätt som salt är nödvändigt för att framhäva de kryddiga smakerna i maten. Ett par droppar får fram smaker som man inte trodde fanns där; Perfekt till desserter, men också i marinader, dressingar, tillredning av grönsaker, fisk, vilt, fågel, kött mm.

Druvorna mognar och soltorkar i omkring 30 dagar på vinstocken. Därefter skördas dem och pressas. Saften reduceras till 1/5, vid varsam och långsam uppvärmning, vilket sträcker sig över ca 20 timmar. Därefter lagras man den koncentrerade musten i ca 4 år på små ekfat innan produkten pastöriseras och tappas på flaskor för användning.

Vincotto är en ädel och naturlig produkt som är framställt utan tillsats av varken alkohol, färg- eller konserveringsmedel.

*Vincotto - Gianni Caligiuri*

**Vincotto - Balsamico**  
 Vincotto kan man använda för att framhäva de fruktiga smakerna som finns i de flesta råvaror, på samma sätt som salt är nödvändigt för att framhäva de kryddiga smakerna i maten. Ett par droppar får fram smaker som man inte trodde fanns där; Perfekt till desserter, men också i marinader, dressingar, tillredning av grönsaker, fisk, vilt, fågel, kött mm.  
 Druvorna mognar och soltorkar i omkring 30 dagar på vinstocken. Därefter skördas dem och pressas. Saften reduceras till 1/5, vid varsam och långsam uppvärmning, vilket sträcker sig över ca 20 timmar. Därefter lagras man den koncentrerade musten i ca 4 år på små ekfat innan produkten pastöriseras och tappas på flaskor för användning.  
 Vincotto är en ädel och naturlig produkt som är framställt utan tillsats av varken alkohol, färg- eller konserveringsmedel.



**Vincotto Mirtillo**  
 400 ml / 13.5 fl. oz.  
 Typ: Balsamvinäger (starkt med 10% ättika)  
 VMD: 100 ml  
 Innehåller: 100% ekologiska, italienska med noter av Mirtillo, Sekt, harmonisk, rund, balanserad och intensiv. Beroende på temperaturskillnader kan det förekomma små, naturliga gaser och ystelser.

Ämnesinnehåll per 100 g	100 g
energi	285 kJ / 68 kcal
totalt fett	0,0 g
totalt kolhydrat	14,0 g
totalt protein	0,0 g
salt	0,0 g



**Vincotto Lampino**  
 400 ml / 13.5 fl. oz.  
 Typ: Balsamvinäger (starkt med 10% ättika)  
 VMD: 100 ml  
 Innehåller: 100% ekologiska, italienska med noter av Lampino, Sekt, harmonisk, rund, balanserad och intensiv. Beroende på temperaturskillnader kan det förekomma små, naturliga gaser och ystelser.

Ämnesinnehåll per 100 g	100 g
energi	285 kJ / 68 kcal
totalt fett	0,0 g
totalt kolhydrat	14,0 g
totalt protein	0,0 g
salt	0,0 g



**Vincotto Fichi**  
 400 ml / 13.5 fl. oz.  
 Typ: Balsamvinäger (starkt med 10% ättika)  
 VMD: 100 ml  
 Innehåller: 100% ekologiska, italienska med noter av Fichi, Sekt, harmonisk, rund, balanserad och intensiv. Beroende på temperaturskillnader kan det förekomma små, naturliga gaser och ystelser.

Ämnesinnehåll per 100 g	100 g
energi	285 kJ / 68 kcal
totalt fett	0,0 g
totalt kolhydrat	14,0 g
totalt protein	0,0 g
salt	0,0 g

**molino** Italiensiska smaker sedan 1999  
 Manufakturgtan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se

