

# Italienska smaker sedan 1999



VINCOTTO DOLCENERO CIOCCOLATO-ARANCIO CHOKLAD/APELSIN  
100 ML

SKU: 13944



Smaksatt balsamvinäger med kakao och apelsin.  
100 ml

## PRODUKT BESKRIVNING

Smaksatt balsamvinäger med kakao och apelsin.

Dolce Nero all'Arancia, behagligt krämig, är perfekt i slutet av en måltid, perfekt för att smaksätta alla typer av frukt, pannacotta, glass och kakor.



# Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: kokt druvmust\*, kakao, apelsin\*. Innehåller **sulfiter**. \*Ursprungsland: Italien.

## NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1630 kJ / 390 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	80,0 g
- varav sockerarter	12,0 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 lagrar 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 Calogiuri*

**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 lagrar 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 Riserva 8 år**

ARTIKELNR. 13784  
Typ: Riserva - Klasserad 8 år  
Färg: Gult mörkbrun.  
Mät: 100 ml  
Karakter: Kraftig, aromatisk och kraftig i smaken.  
Längd: 10-12 grader.  
Beredning: Rums temperatur.  
Innehåller: Sulfiter, apelsin, kakao, socker, vilt, fågel, kött mm.  
Användningsområde: Desserter och glass.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1630 kJ / 390 kcal
Fett	0,0 g
Uppmättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	80,0 g
Uppmättade sockerarter	12,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g

Innehåller: Sulfiter, apelsin, kakao, socker, vilt, fågel, kött mm.  
Innehåller: Sulfiter, apelsin, kakao, socker, vilt, fågel, kött mm.  
Innehåller: Sulfiter, apelsin, kakao, socker, vilt, fågel, kött mm.

**Dolcissimo Cioccolato-Arancio**

ARTIKELNR. 13868  
Typ: Riserva - Klasserad med kakao och apelsin.  
Färg: Gult mörkbrun.  
Mät: 100 ml  
Karakter: Kraftig, aromatisk och kraftig i smaken.  
Längd: 10-12 grader.  
Beredning: Rums temperatur.  
Innehåller: Sulfiter, apelsin, kakao, socker, vilt, fågel, kött mm.  
Användningsområde: Desserter och glass.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1630 kJ / 390 kcal
Fett	0,0 g
Uppmättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	80,0 g
Uppmättade sockerarter	12,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g

Innehåller: Sulfiter, apelsin, kakao, socker, vilt, fågel, kött mm.  
Innehåller: Sulfiter, apelsin, kakao, socker, vilt, fågel, kött mm.  
Innehåller: Sulfiter, apelsin, kakao, socker, vilt, fågel, kött mm.

**Vincotto Limone**

ARTIKELNR. 13782  
Typ: Riserva - Klasserad med citron.  
Färg: Gult mörkbrun.  
Mät: 100 ml  
Karakter: Kraftig, aromatisk och kraftig i smaken.  
Längd: 10-12 grader.  
Beredning: Rums temperatur.  
Innehåller: Sulfiter, apelsin, kakao, socker, vilt, fågel, kött mm.  
Användningsområde: Desserter och glass.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1630 kJ / 390 kcal
Fett	0,0 g
Uppmättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	80,0 g
Uppmättade sockerarter	12,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g

Innehåller: Sulfiter, apelsin, kakao, socker, vilt, fågel, kött mm.  
Innehåller: Sulfiter, apelsin, kakao, socker, vilt, fågel, kött mm.  
Innehåller: Sulfiter, apelsin, kakao, socker, vilt, fågel, kött mm.

**molino** italienska smaker sedan 1999

Manufakturgtan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 212777 · info@ilmolino.se · ilmolino.se

