

VINCOTTO AI FICHI - BALSAMVINÄGER MED FIKON 100 ML

SKU: 13743

Smaksatt balsamvinäger med fikon.
100 ml

PRODUKT BESKRIVNING

Typ: Torr Balsamvinäger med Fikon
Färg: Djupt mörkbrun.
Vikt: 100 ml
Karaktär: Doft: Komplex, intensiv med noter av fikon. Smak: Harmonisk, rund, balanserad och intensiv.
Servering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till: Grillat kött, fisk, soppor, ostar och glass.

Ingredienser: Kokt druvmust av Negroamaro och Malvasia nera, fikonvinäger. Innehåller: **sulfiter**. Ursprungsland för ingredienser: Italien.

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 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.

