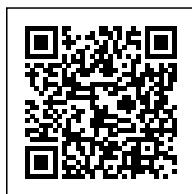




VINCOTTO LAMPONI - BALSAMVINÄGER HALLON 100 ML  
SKU: 13742



Smaksatt balsamvinäger med hallon.  
100 ml

#### PRODUKT BESKRIVNING

**Typ:** Torr Balsamvinäger med Hallon

**Färg:** Djupt mörkbrun.

**Vikt:** 100 ml

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

**Servering:** Rumstemperatur. Passar utmärkt till: Grillat kött, grönsaker, fruktsallad, pannacotta, sorbet och desserter.





Ingredienser: Kockt druvmust av Negroamaro och Malvasia nera, hallonvinäger. Innehåller: **sulfiter**.  
 Ursprungsland för ingredienser: Italien. Tillverkad i 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 soltorkas 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 - 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 soltorkas 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**  
 ARTIKELNR. 13742  
 Typ: Balsamvinäger sprusalt med bitlar  
 Färg: Gult mörkbrun.  
 Vik: 100 ml  
**Karaktär:** Dukt, komplex, intensiv med noter av blå, blå, svart, rosmarin, vanilj, lakrisrot och insens.  
**Servering:** Rumtemperatur. Passar utmärkt till: Grönsaker, fisk, vilt, fågel, kyckling, smultron och bär.

**Vincotto Lamponi**  
 ARTIKELNR. 13743  
 Typ: Balsamvinäger sprusalt med bitlar  
 Färg: Gult mörkbrun.  
 Vik: 100 ml  
**Karaktär:** Dukt, komplex, intensiv med noter av blå, svart, rosmarin, vanilj, lakrisrot och insens.  
**Servering:** Rumtemperatur. Passar utmärkt till: Grönsaker, fisk, vilt, fågel, kyckling, smultron och bär.

**Vincotto Fichi**  
 ARTIKELNR. 13744  
 Typ: Balsamvinäger sprusalt med bitlar  
 Färg: Gult mörkbrun.  
 Vik: 100 ml  
**Karaktär:** Dukt, komplex, intensiv med noter av blå, svart, rosmarin, vanilj, lakrisrot och insens.  
**Servering:** Rumtemperatur. Passar utmärkt till: Grönsaker, fisk, vilt, fågel, kyckling, smultron och bär.

**NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g**

	ARTIKELNR. 13742	ARTIKELNR. 13743	ARTIKELNR. 13744
Energi	285 kJ / 68 kcal	285 kJ / 68 kcal	285 kJ / 68 kcal
Fett	0,0 g	0,0 g	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g	0,0 g	0,0 g
Kolhydrater	14,0 g	14,0 g	14,0 g
- varav sockerarter	14,0 g	14,0 g	14,0 g
Protein	0,0 g	0,0 g	0,0 g
Salt	0,0 g	0,0 g	0,0 g

**Molino** italienska smaker sedan 1899  
 Manufakturvägen 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@limolino.se · limolino.se

