

VINCOTTO RISERVA 8 ÅR 100 ML

SKU: 13784

Mustig, aromatisk och kraftig i smaken.
Långlagrad 8 år på ekfat.
Glas 100 ml x 6

PRODUKT BESKRIVNING

Vincotto N°8 vinäger är en balsamico som erhålls genom att kombinera koncentrerad druvmust och vinäger och genom långsam acetifiering på ekfat i 8 år.
Först efter adekvat lagring når produkten den överraskande balansen av aromer och smaker.
Perfekt till: risotto, soppor, kött, fisk, ost, frukt. Exceptionell till: desserter och glass.

Ingredienser: kokt druvmust av Negroamare och Malvasia nera, vinäger. Innehåller **sulfiter**. Lagrad på ekfat.

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.

