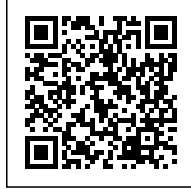


Italienska smaker sedan 1999



VINCOTTO RISERVA 8 ÅR 100 ML

SKU: 13784



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

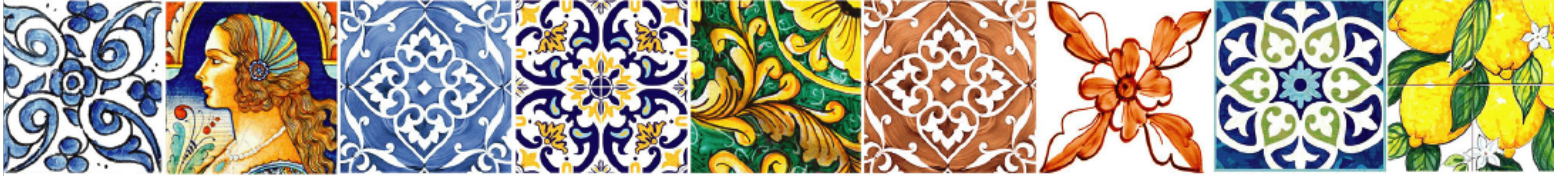
PRODUKT BESKRIVNING

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.



Italienska smaker sedan 1999



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 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 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 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 Riserva 8 år

ARTIKELNR. 13784
Typ: Riserva - Klasserad 8 år
Färg: Gult mörkbrun.
Fyll: 100 ml
Karakter: Kraftig, aromatisk och kraftig i smaken.
Lämplig till: Alla maträtter.
Beredning: Rätttemperatur.
Innehåller: Sulfiter, socker, salt, söt, färg, konserveringsmedel.
Vincotto är en ädel och naturlig produkt som är framställt utan tillsats av varken alkohol, färg- eller konserveringsmedel.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	285 kJ / 68 kcal
Fett	0,0 g
Kolhydrater	14,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g



Dolceiero Ciocolato-Arancio

ARTIKELNR. 13848
Typ: Riserva - Klasserad med socker och spen.
Färg: Gult mörkbrun.
Fyll: 100 ml
Karakter: Kraftig, aromatisk och kraftig i smaken.
Lämplig till: Alla maträtter.
Beredning: Rätttemperatur.
Innehåller: Sulfiter, socker, salt, söt, färg, konserveringsmedel.
Vincotto är en ädel och naturlig produkt som är framställt utan tillsats av varken alkohol, färg- eller konserveringsmedel.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	285 kJ / 68 kcal
Fett	0,0 g
Kolhydrater	14,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g



Vincotto Limone

ARTIKELNR. 13782
Typ: Riserva - Klasserad med socker.
Färg: Gult mörkbrun.
Fyll: 100 ml
Karakter: Kraftig, aromatisk och kraftig i smaken.
Lämplig till: Alla maträtter.
Beredning: Rätttemperatur.
Innehåller: Sulfiter, socker, salt, söt, färg, konserveringsmedel.
Vincotto är en ädel och naturlig produkt som är framställt utan tillsats av varken alkohol, färg- eller konserveringsmedel.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	285 kJ / 68 kcal
Fett	0,0 g
Kolhydrater	14,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g

molino Italianische smaker sedan 1999
Manufakturgtan 23 - 417 07 Göteborg - Tel. +46 (0) 31 212777 - info@ilmolino.se - ilmolino.se

