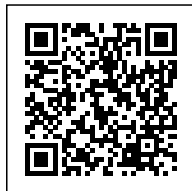




VINCOTTO RISERVA 8 ÅR 100 ML

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 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 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  
Färg: Gult mörkbrun.  
Vikt: 100 ml  
Karakter: Kraftig, aromatisk och kraftig i smaken. Långlagrad i 8 år.  
Användning: Konserveringsmedel.  
Innehåller: Sulfiter, Socker, Salt, Färgämnen, Konservant.

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

**Dolcissimo Cioccolato-Arancio**

ARTIKELNR. 13848  
Typ: Dolcissimo Cioccolato-Arancio med socker och spenat.  
Färg: Gult mörkbrun.  
Vikt: 100 ml  
Karakter: Kraftig, aromatisk och kraftig i smaken. Långlagrad i 8 år.  
Användning: Konserveringsmedel.  
Innehåller: Sulfiter, Socker, Salt, Färgämnen, Konservant.

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  
Färg: Gult mörkbrun.  
Vikt: 100 ml  
Karakter: Kraftig, aromatisk och kraftig i smaken. Långlagrad i 8 år.  
Användning: Konserveringsmedel.  
Innehåller: Sulfiter, Socker, Salt, Färgämnen, Konservant.

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

Ingredienser: Kokt druvmust av Negroamare och Malvasia nera, vinäger, sulfiter, färgämnen, socker, salt, konserveringsmedel.  
 Ingredienser: Kokt druvmust av Negroamare och Malvasia nera, vinäger, sulfiter, färgämnen, socker, salt, konserveringsmedel.  
 Ingredienser: Kokt druvmust av Negroamare och Malvasia nera, vinäger, sulfiter, färgämnen, socker, salt, konserveringsmedel.

**MOLINO** Italianese since 1899  
 Manufakturgtan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 212777 · info@molino.se · /molino.se

