

20 years of Italian Food Experience



Aceto Balsamico di Modena IGP - ReModena

Aceto Balsamico di Modena IGP - Sigillo Verde

Producerad av Lambrusco & Trebbiano druvor utan färgämnen eller konserveringsmedel.

Hur Balsamico di Modena IGP framställs:

Druvskörden - Druvorna kommer från våra egna vingårdar, allt för att ha total kontroll över råvaran.

Pressning av druvor - Druvorna pressas för att separeras från (skinn, frön ..) till druvmust.

Tillagning av druvmust - Först pressas druvorna och sedan kokas de till en len och söt sirap.

Syrningsprocessen - Den kokta musten tillsättes vitvinsvinäger med hög alkoholhalt för att erhålla en bittersöt blandning till "ursprunglig" balsamvinäger.

Lagringsprocessen - I nästa steg lagras den syrliga "ursprungliga" balsamvinägern på ekfat för att förfina produktens organoleptiska egenskaper och blir därmed "balsamvinäger" från Modena IGP.

Buteljering - Efter lagring på ekfat kontrolleras produkten, filtreras och flaskas därefter.



834/CE



Aceto Balsamico di Modena IGP Sigillo Verde

ARTIKELNR: 8130

Storlek/Volym: 250 ml

Typ: Balsamvinäger av "Balsamic Vinegar of Modena" med Sigillo Verde. Långlagrad på ekfat med noga kontroll av mognad. **Syrhalt:** 6%.

Färg: Djupt mörkbrun.

Karaktär: Doft: Komplex, intensiv med noter av frukt och trä. Smak: Harmonisk, rund, balanserad och intensiv.

Servering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till:

Sallader, råa och kokta grönsaker, grillat kött, ost, kokt och stekt fisk, fruktsallad, jordgubbar, yoghurt, gräddglass.

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 g	
Energi	1445 kJ/339 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	78,0 g
- varav sockerarter	78,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,05 g

Ingredienser: Kokt druvmust, vitvinsvinäger. Förvaras: torrt, mörkt, svalt. Bäst före: se förpackning

ilmolino

Manufakturatan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se