

20 years of Italian Food Experience



Condimento Bianco all'Aceto Balsamico di Modena IGP - *ReModena*

Condimento Bianco all'Aceto Balsamico di Modena IGP - Sigillo Giallo

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



Condimento Bianco all'Aceto Balsamico di Modena IGP Sigillo Giallo

ARTIKELNR: 8131

Storlek/Volym: 250 ml

Typ: Vit Balsamvinäger av "Balsamic Vinegar of Modena" av Trebbiano druvan.
Långlagrad på ekfat med noga kontroll av mognad.

Färg: Klassiskt klar ljusgul.

Karaktär: Doft: Intensivt trevligt harmonisk och balanserad. Smak: Svagt distinkt med en ljus och söt eftersmak.

Servering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till: Sallader, grillade grönsaker, vinaigrette, fisk och marinader.

Ingredienser: Kokt druvmust, vitvinsvinäger, Balsamvinäger Modena 1% (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