

20 years of Italian Food Experience



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

Condimento all'Aceto Balsamico di Modena IGP - Tartufo

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 förfinas produktens organoleptiska egenskaper och blir därmed "balsamvinäger" från Modena IGP.

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



834/CE



Condimento all'Aceto Balsamico di Modena IGP Tartufo

ARTIKELNR: 8132

Storlek/Volym: 250 ml

Typ: Balsamvinäger av "Balsamic Vinegar of Modena" och Tryffel. Underbart möte av Balsamvinäger från Modena IGP och svart sommartryffel, lagrad på ekfat.

Färg: Djupt mörkbrun.

Karaktär: Doft: En fängslande söt och mycket trevlig tryffel doft. Smak: Djup, fyllig smak av tryffel, kombinerad med lätt syra från vinägern.

Servering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till: Kött, ägg, ostar och potatis.

Ingredienser: Kokt druvmust, vitvinsvinäger, Balsamvinäger Modena 30% (kokt druvmust, vitvinsvinäger, **sulfiter**). Svart sommartryffel 5% (vitvinsvinäger, tryffel), arom, **sulfiter**.
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