

Condimento al Lampone - ReModena

Condimento al Lampone

Producerad av Lambrusco & Trebbiano druvor utan färgämnen eller konserveringsmedel.

Hur Condimento al Lampone 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.

Lagringsprocessen - Den syrliga vinägern lagras på ekfat för att förfina produktens organoleptiska egenskaper.

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

Condimento al Lampone

ARTIKELNR: 8135

Storlek/Volym: 250 ml

Typ: Condimento och Hallon. Perfekt kombination av vinäger och råsaft av hallon, lagrad på ekfat.

Färg: Klar och ljus rubinröd.

Karaktär: Doft: Fängslande söt och trevlig doft av hallon. Smak: Rund med tydlig smak av hallon. Smaken är fyllig med en lätt syra som ger en fräsch lätthet.

Servering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till: Fruktsallad, tårter, desserter, glass och yoghurt.



834/CE



NÄRINGS DEKLARATION PER 100 g	
Energi	1445 kJ/339 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	81,0 g
- varav sockerarter	81,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,07 g

Ingredienser: Druvmust, vitvinsvinäger, vitvinsvinäger, råsaft av hallon 10%, arom, sulfiter.

Förvaras: torrt, mörkt, svalt. Bäst före: se förpackning

molino Italienska smaker sedan 1999

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