

# 20 years of Italian Food Experience



## Condimento all'Aceto Balsamico di Modena IGP Lampone - *ReModena*

### Condimento all'Aceto Balsamico di Modena IGP - Lampone

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 all'Aceto Balsamico di Modena IGP Lampone

ARTIKELNR: 8135

**Storlek/Volym:** 250 ml

**Typ:** Balsamvinäger av "Balsamic Vinegar of Modena" och Hallon. Perfekt kombination av Balsamvinäger från Modena IGP 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.

**Servering:** Rumstemperatur. Passar utmärkt till: Fruktsallad, yoghurt, vinaigrette, råa grönsaker, glass, kakor

Ingredienser: Druvmust, vitvinsvinäger, Balsamvinäger Modena 1% (kokt druvmust, vitvinsvinäger, **sulfiter**), råsaft av hallon 10%, arom, **sulfiter**.  
Förvaras: torrt, mörkt, svalt. Bäst före: se förpackning

**molino**

Manufakturgatan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · [info@ilmolino.se](mailto:info@ilmolino.se) · [ilmolino.se](http://ilmolino.se)