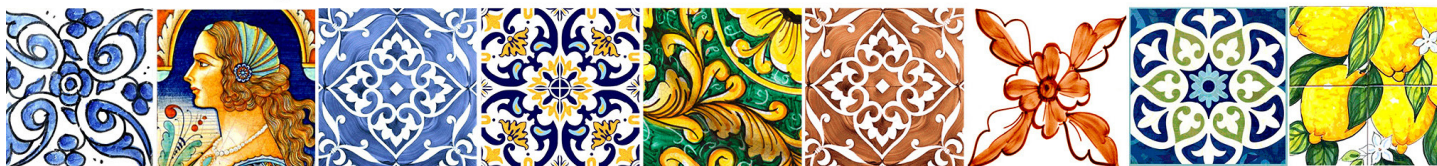


# 20 years of Italian Food Experience



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

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

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 Fico

ARTIKELNR: 8149

**Storlek/Volym:** 250 ml

**Typ:** Balsamvinäger av "Balsamic Vinegar of Modena" och Fikon. Underbart möte av Balsamvinäger från Modena IGP och råsaft från fikon, lagrad på ekfat.

**Färg:** Djupt mörkbrun.

**Karaktär:** Doft: Intensivt trevlig, harmonisk och balanserad. Smak: Perfekt balans mellan fikon och vinäger

**Servering:** Rumstemperatur. Passar utmärkt till: Desserter, glass, yoghurt och frukt-sallader, men också för att förbättra smaken av kött och ostar.

Ingredienser: Kokt druvmust, vitvinsvinäger, Balsamvinäger Modena 30% (kokt druvmust, vitvinsvinäger, **sulfiter**), råsaft av fikon 10%, 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