

Italienska smaker sedan 1999



La Vecchia Dispensa



Vid produktionen av balsamvinäger hos La Vecchia Dispensa spelar träslagen i lagringsfaten en avgörande roll för att ge vinägern dess unika smak och arom. Varje träslag tillför specifika egenskaper och nyanser till vinägern under lagringsprocessen, där dofter och smaker utvecklas över tid. Genom att använda en kombination av träslag i olika storlekar och sekvenser kan La Vecchia Dispensa skapa en balsamvinäger med en rik och mångfacetterad smak – en hyllning till hantverket och traditionen bakom varje droppe.



Green Label Balsamico di Modena IGP

ARTIKELNR: 14111

Storlek: 250 ml. Ingår: Tillbehör Externt hälllock.

Karaktär: En intensiv söt-syrlig doft och inslag av färsk druvmust. Fin aromatisk struktur, lagrad på fat av: ek och kastanj.

Surhet: 6%

Densitet: 1.20

Servering: Perfekt till kokta grönsaker, dressing till sallader, paj och ägg.

Ingredienser: kokt druvmust, vinäger av vin. Innehåller: **sulfiter**. Ursprungsland för ingredienser: Italien.
Förvaras: Svalt, mörkt och torrt. Bäst före: se förpackning

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 ml	
Energi	892 kJ / 210 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	48,0 g
- varav sockerarter	48,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g

molino

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