

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.



Violet Label Balsamico di Modena IGP

ARTIKELNR: 14112

Storlek: 250 ml. Ingår: Tillbehör Externt hälllock.

Karaktär: Intensiv men inte för söt, med fruktiga toner av körsbär och mullbär, med en behaglig vaniljton. Konsistensen är medium sirapsläk. Fin aromatisk struktur, lagrad på fat av: ek och akacia.

Surhet: 6%

Densitet: 1.27

Serving: Perfekt till grönsaker, vitt kött och fisk.

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	1081 kJ / 254 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	59,0 g
- varav sockerarter	59,0 g
Protein	0,4 g
Salt	0,1 g

molino

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