

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.



Gold Label Gift Box Balsamico di Modena IGP

ARTIKELNR: 14113

Storlek: 100 ml. Ingår: En elegant presentförpackning med vår prisbelönta balsamvinäger från Modena IGP Gold Label och en porslin tesked för avsmakning.

Karaktär: Högdensitetsbalsamvinäger med en fyllig smak som kännetecknas av aromatiska toner av körsbärsträ. Naturligt tät.

Surhet: 6%

Densitet: 1.35

Serving: Perfekt till: grillat kött, färsk och lagrade ostar, färsk pasta, efterrätter och glass.

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	1455 kJ / 342 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	80,0 g
- varav sockerarter	80,0 g
Protein	0,4 g
Salt	0,13 g

molino

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