

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.



Condimento Bianco

ARTIKELNR: 14114

Storlek: 250 ml.

Karaktär: Sötsyrlig vit dressing baserad på koncentrerad must och högkvalitativ vitvinsvinäger. En delikat smak och en gyllene färg som passar på vardagsbordet.

Surhet: 4,5 %

Densitet: 1.21

Servering: Perfekt till: att topa grönsaker och sallader ; att marinera 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	1001 kJ / 235 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	56,0 g
- varav sockerarter	56,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,01 g

molino

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