

CONDIMENTO BALSAMICO ROSATO

DESCRIZIONE

Il mosto concentrato e l'aceto di vino che compongono questo Condimento Balsamico Rosato sono ottenuti dalle uve dei nostri vigneti, che vengono lavorate e acetificate secondo antiche ricette di famiglia

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: limpido e brillante

Colore: rosato

Profumo: gradevolmente acetico, caratteristico, persistente

Sapore: agrodolce ben equilibrato

DATI ANALITICI

Ingredienti: mosto d'uva concentrato, aceto di vino bianco

Densità: 1.25 (valore medio)

Acidità: 5.20 (valore medio)

Conservabilità: 3 anni di conservazione, la concentrazione zuccherina è un ostacolo naturale nello sviluppo di batteri indesiderati

ABBINAMENTO

Questo Condimento Rosato è ideale ogni volta che si vuole dare un tocco balsamico senza compromettere il colore del piatto. Si abbina a pesce al vapore, crostacei, insalate miste, carni bianche alla griglia e insalate di mare, verdure grigliate e macedonie di frutta.

DESCRIPTION

The concentrated must and wine vinegar that make up this Rosato Balsamic Condiment are obtained from grapes grown in our vineyards, which are processed and acetified according to ancient family recipes

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Appearance: clear and bright

Colour: rosé

Perfume: pleasantly acetic, characteristic, persistent

Well: well-balanced sweet and sour

ANALYTICAL DATA

Ingredients: concentrated grape must, white wine vinegar

Density: 1.25 (mean value)

Acidity: 5.20 (average value)

Shelf life: 3 years, sugar concentration is a natural obstacle in the development of unwanted bacteria

FOOD MATCHUNG

This Rosé Condiment is ideal whenever you want to add a balsamic touch without compromising the color of the dish. It pairs well with steamed fish, shellfish, mixed salads, grilled white meats and seafood salads, grilled vegetables, and fruit salads

BESCHREIBUNG

Der konzentrierte Most und der Weinessig, aus denen dieser Condimento Balsamico Rosato besteht, werden aus den Trauben unserer Weinberge gewonnen, die nach alten Familienrezepten verarbeitet und zu Essig vergoren werden

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: klar und glänzend

Farbe: rosafarben

Duft: angenehm essigartig, charakteristisch, anhaltend

Geschmack: gut ausgewogen süß-sauer

ANALYTISCHE DATEN

Zutaten: konzentrierter Traubenmost, Weißweinessig

Dichte: 1,25 (Mittelwert)

Säure: 5,20 (Durchschnittswert)

Haltbarkeit: 3 Jahre, die Zuckerkonzentration ist ein natürliches Hindernis für die Entwicklung unerwünschter Bakterien

SPEISEEMPFEHLUNG

Dieses rosafarbene Würzmittel ist ideal, wenn Sie einen balsamischen Geschmack erzielen möchten, ohne die Farbe des Gerichts zu beeinträchtigen. Es passt zu gedünstetem Fisch, Krustentieren, gemischten Salaten, gegrilltem weißem Fleisch und Meeresfrüchtesalaten, gegrilltem Gemüse und Obstsalaten

