

CONDIMENTO BALSAMICO NERO

DESCRIZIONE

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

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: limpido e brillante
Colore: bruno intenso
Profumo: gradevolmente acetico, caratteristico, persistente
Sapore: agrodolce ben equilibrato

DATI ANALITICI

Ingredienti: mosto d'uva concentrato, aceto di vino.
Densità: 1,34 (valore medio)
Acidità: 4,50 (valore medio)
Conservabilità: Altamente conservabile (10 anni) PH e concentrazione zuccherina sono un ostacolo naturale nello sviluppo di batteri indesiderati

ABBINAMENTO

Questo Condimento Balsamico accompagna formaggi stagionati, come pecorini e Parmigiano Reggiano, risotto alla Parmigiana, tortelli di zucca, salmone e verdure fresche e cotte. Ideale sulla selvaggina e con le cipolle caramellate, si abbina a bruschette di mortadella e pistacchio e trova il suo abbinamento più classico sulle fragole e sul gelato alla vaniglia o al cioccolato.

DESCRIPTION

The concentrated must and wine vinegar that make up this Black 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: intense brown
Perfume: pleasantly acetic, characteristic, persistent
Well: balanced sweet and sour

ANALYTICAL DATA

Ingredients: concentrated grape must, white wine vinegar
Density: 1,34 (mean value)
Acidity: 4,50 (average value)
Shelf life: Highly preservable (10 years) PH and sugar concentration are a natural obstacle to the development of unwanted bacteria

FOOD MATCHUNG

This Balsamic Condiment accompanies aged cheeses, such as pecorino and Parmigiano Reggiano, risotto alla Parmigiana, pumpkin tortelli, salmon, and fresh and cooked vegetables. Ideal on game and with caramelized onions, it pairs well with mortadella and pistachio bruschetta and finds its most classic pairing on strawberries and vanilla or chocolate ice cream

BESCHREIBUNG

Der konzentrierte Most und der Weinessig, aus denen dieser schwarze Balsamico-Essig hergestellt wird, werden aus den Trauben unserer Weinberge gewonnen, die nach alten Familienrezepten verarbeitet und zu Essig vergoren werden

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: klar und glänzend
Farbe: intensiv braun
Duft: angenehm essigartig, charakteristisch, anhaltend
Geschmack: gut ausgewogen süß-sauer

ANALYTISCHE DATEN

Zutaten: Traubenmostkonzentrat, Weissweinessig
Dichte: 1,34 (Mittelwert)
Säure: 4,50 (Durchschnittswert)
Haltbarkeit: Sehr lange haltbar (10 Jahre) Der pH-Wert und der Zuckergehalt verhindern auf natürliche Weise die Entwicklung unerwünschter Bakterien

SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser Balsamico-Essig passt zu gereiftem Käse wie Pecorino und Parmigiano Reggiano, Risotto alla Parmigiana, Kürbis-Tortelli, Lachs und frischem und gekochtem Gemüse. Ideal zu Wild und karamellisierten Zwiebeln, passt er zu Bruschetta mit Mortadella und Pistazien und findet seine klassischste Kombination auf Erdbeeren und Vanille- oder Schokoladeneis

