

CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO

DESCRIZIONE

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

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: limpido e brillante
Colore: giallo paglierino
Profumo: gradevolmente acetico, caratteristico, persistente
Sapore: dolce 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 Bianco è ideale ogni volta che si vuole dare un tocco balsamico senza compromettere il colore del piatto. Si abbina a formaggi freschi come ricotta e burrata, carni bianche alla griglia e insalate di mare, verdure grigliate e macedonie di frutta. Ottimo anche con uova sode e crostacei

DESCRIPTION

The concentrated must and wine vinegar that make up this White Balsamic Dressing are obtained from the grapes of our vineyards, which are processed and acetalized according to ancient family recipes

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Appearance: clear and bright
Colour: straw yellow
Perfume: pleasantly acetic, characteristic, persistent
Well: balanced sweet and sour taste

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 White Seasoning is ideal whenever you want to give a balsamic touch without compromising the color of the dish. It is combined with fresh cheeses such as ricotta and burrata, grilled white meats and sea salads, grilled vegetables and fruit salads. Also great with boiled eggs and shellfish

BESCHREIBUNG

Der konzentrierte Most und der Weinessig, aus denen dieses Balsamico Bianco besteht, werden aus den Trauben unserer Weinberge gewonnen, die nach alten Familienrezepten verarbeitet und acetifiziert werden

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: klar und glänzend
Farbe: strohgelb
Duft: angenehm ölig, charakteristisch, anhaltend
Geschmack: Ausgewogener süßsäuerlicher

ANALYTISCHE DATEN

Zutaten: Traubenmostkonzentrat, 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 Gewürz ist ideal, wenn Sie einen balsamischen Touch geben möchten, ohne die Farbe des Gerichts zu beeinträchtigen. Passt zu frischen Käsesorten wie Ricotta und Burrata, gegrilltem weissem Fleisch und Meeresfrüchten, gegrilltem Gemüse und Fruchtsalaten. Auch gut mit gekochten Eiern und Schalentieren

