

CONDIMENTO BALSAMICO

SCURO

DESCRIZIONE

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

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: limpido, brillante e denso
Colore: bruno intenso
Profumo: persistente, intenso e dolce, poco acetico
Sapore: dolce equilibrato e fruttato

DATI ANALITICI

Ingredienti: mosto d'uva cotto, aceto di vino
Densità: 1.34 (valore medio)
Acidità: 5 (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 pecorino e Parmigiano Reggiano, risotti alla Parmigiana, tortelli di zucca, salmone e verdure fresche e cotte. Ideale sulla selvaggina e con 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 Dark Balsamic Dressing are obtained from the grapes of our vineyards, which are processed and acetalized according to ancient family recipes

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Appearance: clear, bright and dense
Colour: dark brown
Perfume: persistent, intense and sweet, slightly acetic
Taste: sweet, balanced and fruity

ANALYTICAL DATA

Ingredients: cooked grape must, wine vinegar
Density: 1.34 (mean value)
Acidity: 5 (average value)
Shelf life: Highly conservable (10 years) PH and sugar concentration are a natural barrier to the development of unwanted bacteria

FOOD MATCHUNG

This Balsamic Seasoning accompanies aged cheeses, such as pecorino and parmigiano reggiano, risotti alla parmigiana, tortelli di zucca, salmon and fresh cooked vegetables. Ideal on game and with caramelized onions. It goes well with mortadella and pistachio bruschetta and finds its most classic combination on strawberries and vanilla or chocolate ice cream

BESCHREIBUNG

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

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: klar, glänzend und dicht
Farbe: intensiv braun
Duft: anhaltend, intensiv und süß, wenig essigartig
Geschmack: süß, ausgewogen und fruchtig

ANALYTISCHE DATEN

Zutaten: gekochter Traubenmost, Weinessig
Dichte: 1,34 (Mittelwert)
Säure: 5 (Durchschnittswert)
Haltbarkeit: Hochkonservierbar (10 Jahre) PH und Zuckerkonzentration sind ein natürliches Hindernis für die Entwicklung unerwünschter Bakterien Ausbau in Eichenfässern

SPEISEEMPFEHLUNG

Diese Balsamico-Würze begleitet reife Käsesorten wie Pecorino und Parmigiano Reggiano, Risotti alla Parmigiana, Tortelli di zucca, Lachs und frisches gekochtes Gemüse. Ideal auf Wild und mit karamellisierten Zwiebeln. Passt zu Mortadella-Pistazien-Bruschetta und passt am besten zu Erdbeeren, Vanille- oder Schokoladenglace

