

MITO

Condimento Bianco

Die Reise in die Balsamico Welt brachte uns zu einer weiteren Besonderheit aus Modena. Anders als der klassische Balsamico besteht dieser aber nur aus weißen Trauben. Diese wurden sorgfältig ausgewählt und zu Most verarbeitet, der dann in verschiedenen Phasen verfeinert wurde, um seine klare und helle Farbe zu bewahren.

Durch die Lagerung in neuen Eichenfässern entwickelte das Dressing seine harmonische Struktur und seinen ausgewogenen süß-sauren Geschmack. Das Ergebnis ist ein Dressing, das durch seine feine Aromatik den Geschmack der Speisen hervorhebt, ohne deren Aromen zu überdecken.



“Delikat.”



Mit seiner dichten Konsistenz und dem süß-sauren Geschmack ist es ideal für Salate, gekochtes Gemüse, Fleisch, Fisch und kreative Desserts. Ein vielseitiges und einzigartiges Produkt für alle, die gerne in der Küche experimentieren.

Datenblatt: MITO
CONDIMENTO AGRODOLCE BIANCO

Füllmenge: 250 ml

Säure: 4 %

Süß-Saure Würze: Zutaten: konzentrierter Traubenmost*, Weinessig*.
Enthält Sulfite*.

Valori nutrizionali medi | Mittlere Nährwerte per/für 100 ml

Energia | Energie 1344 kj/316 kcal, Grassi | Fett 0 g,
di cui acidi grassi saturi | davon gesättigte Fettsäuren 0 g,
Carboidrati | Kohlenhydrate 76 g, di cui zuccheri | davon Zucker 76 g,
Proteine | Eiweiß 0 g, Sale | Salz 0,02 g.

Haltbarkeit: 5 Jahre

Lagerung: Kühl und lichtgeschützt lagern.

Geschmacksprofil:

Visuell	
Braune Farbe	
Durchsichtigkeit	
Brillanz	
Geruch	
Charakteristisch	
Beständig	
Intensiv	
Zart	
Angelehme Säure	
Holznote	
Geschmack	
Süß-Sauer	
Ausgeglichen	
Angenehm	
Charakteristisch	
Dichte	