

OMED MOSCATELVINÄGER 250 ML



Vinäger av druvan Moscatel

Lagrad på ekfat för extra djup och rundhet i smaken, balanserar den elegant mellan sötma och syra - utan att överta andra smaker. Använd den i sallader, glaze, till fisk och skaldjur, eller ringla över färska jordgubbar för en oväntad twist.

Om producenten

O-Med är en ung men dynamisk producent av kvalitativ olivolja och vinäger från Ácula i Granada, i södra Spanien. Företaget drivs av fjärde generationens olivodlare och kombinerar traditionell kunskap med modern teknik för att skapa produkter av högsta kvalitet.

De kontrollerar hela produktionsprocessen, från handskörd och kallpressning av oliver till försiktig lagring och flaskning, för att säkerställa att varje droppe olivolja och vinäger håller maximal kvalitet. O-Meds extrajungfruoljor skördas tidigt för att bevara aromer och komplexa smaker, och lagras utan syre för att behålla fräschören länge.

Utöver olivolja tillverkar O-Med även vinäger av noggrant utvalt råmaterial. Företagets hållbara produktionsmetoder, som att använda olivgrenar och kärnor som energikälla i kvarnen, visar deras omsorg om både råvaror och miljö. Resultatet är rena, aromatiska och smakrika produkter där kvaliteten märks i varje droppe.

Volym: 250 ml

Syrahalt: 6%

Ursprung: Lerida, Spanien

Förvaring: Torrt och svalt, ej i direkt solljus.

Ingredienser: Vinäger av vin, koncentrerad druvmust.

Allergener: Innehåller **sulfiter**.

Näringsvärde per 100 ml: Energi: 478kJ/115 Kcal Fett: 0 g varav mättat fett: 0 g Kolhydrater: 28,4 g varav sockerarter: 28,4 g Protein: 0 g Salt: 0 g

ADDITIONAL INFORMATION

Weight

0.25 kg