

## OMED CHARDONNAYVINÄGER 250 ML



### Vinäger av druvan Chardonnay.

Lagrad i tolv månader på franska ekfat. Tillverkad enligt Schützenbach-metoden, en traditionell metod som går tillbaka över 150 år i tiden. Metoden är långsam och utvecklar vinägern organoleptiskt. På grund av denna metod blir vinägern balancerad med en lagom nivå av syra som får vinägern att smaka vin och som gör vinägern fylligare och med rikare smak.

### 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 77%, koncentrerad druvmust 23%.

**Allergener:** Innehåller **sulfiter**.

**Näringsvärde per 100 ml:** Energi: 4364 kJ/87 Kcal Fett: 0 g varav mättat fett: 0 g Kolhydrater: 21,6 g varav sockerarter: 0 g Protein: 0 g Salt: 0 g



**OMED CHARDONNAYVINÄGER 250 ML**

---

**ADDITIONAL INFORMATION**

**Weight** 0.25 kg