

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 Acula i Granada i södra Spanien.

De vet mycket väl att vägen till kvalitet är genom att kontrollera hela produktionsprocessen från skörd till bord och de gör detta för att garantera högsta kvalitet till dig som konsument.

Deras olivolja extra virgen är tillverkad med den senaste tekniken och skördas tidigt för att behålla aromer och komplexa smaker.

Olivoljorna lagras utan syre vilket gör att de inte oxiderar och behåller fräschören länge.

Nettovikt: 250 ml

Syrhalt: 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

ADDITIONAL INFORMATION

Weight 0.25 kg