

OMED YUZUVINÄGER 250 ML



Vinäger med Yuzu

Yuzu har lägre syra och mer stimulerande aromatiska föreningar än vår västerländska citrus. Det är framgångsrikt på nästan alla sätt den presenteras. Dess citronsyra gör att vi kan använda den i allt som vi vill likna vid apelsin, lime och citron, vilket förstärker smaken på allt, från sylt till sorbet till krabba eller vita fiskrätter.

Det är en viktig ingrediens i den japanska Ponzu-såsen.

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

Ursprung: Spanien

Förvaring: Torrt och svalt.

Ingredienser: Vinäger av vin, koncentrerad druvmust, fruktkött från Yuzu.

Allergener: Innehåller **sulfiter**.

Näringsvärde per 100 ml: Energi: 420 kJ/100 Kcal Fett: 0 g varav mättat fett: 0 g Kolhydrater: 23,8 g varav sockerarter: 23,8 g Protein: 0 g Salt: 0 g



OMED YUZUVINÄGER 250 ML

ADDITIONAL INFORMATION

Weight 0.25 kg