

SOTARONI VINÄGER BALSAMICO PX LAGRAD 12 ÅR 6,3% 750 ML



Balsamvinäger på Pedro Ximenez-druvor lagrad i 12 år

Sotaroni Balsamico Pedro Ximénez är en exklusiv vinäger tillverkad av den söta, solmogna PX-druvan och lagrad i hela 12 år på ekfat enligt traditionella metoder i regionen Alicante. Resultatet är en vackert mörk, tät och aromatisk vinäger med en perfekt balans mellan sötma och syra. Med sin naturliga syrahalt och komplexa smakprofil med inslag av torkad frukt, trätoner och mjuk vinös karaktär lyfter denna vinäger allt från sallader till ostar, grillat kött, vilt, frukt eller till och med desserter. Ringla över grillade grönsaker, jordgubbar med glass, chèvretoast eller använd som en bas i exklusiva såser och marinader.

Om producenten

Sotaroni ägs och drivs av familjen Torrevella, som har sin gård strax väster om den lilla staden Alcoy i bergen norr om Alicante. På gårdens 213 hektar, som delvis är beläget i naturreservatet Sierra de Mariola, odlas främst oliver men också andra lokala specialiteter såsom mandel och körsbär. Som ett komplement till Sotaronis utmärkta olivoljor har de också sedan länge producerat vinäger av druvsorterna Moscatel och Pedro Ximenez.

Volym: 750 ml

Ursprung: Spanien

Förvaring: Torrt och svalt.

Ingredienser: Vinäger av **vin**, koncentrerad must från Pedro Ximenez-druvor, färgämne E-150d, sulfitantioxidant E-224.

Allergener: Innehåller **sulfiter**.

Näringsvärde per 100 g: Energi: 571 kJ/134 Kcal Fett: 0,1 g varav mättat fett: 0,1 g Kolhydrater: 37 g varav sockerarter: 33 g Protein: 0,4 g Salt: 0,1 g

Övrigt: Syrahalt 6,3%.

ADDITIONAL INFORMATION

Weight

1 kg