

Leonardi balsamico 6 år 100 ml

Eksklusiv italiensk balsamico lagret i 6 år.

Leonardi familien har i 4 generasjoner produsert balsamico etter den hundreårige Modenatradisjonen. Det benyttes Lambrusco og Trebbianodruer som høstes inn for hånd fra slutten av september til begynnelsen av oktober. Etter plukkingen presses druene forsiktig til en most som settes raskt til koking, slik at den ikke starter å gjære. Mosten kokes i åpne stålbeholdere i 36-48 timer til den er redusert til det halve. Balsamicoen lagres så på fat av ulike tresorter for å oppnå sin spesielle karakter. Tønnene fylles ¾ fulle og plasseres på loft hvor det er veldig varmt om sommeren og kaldt om vinteren. Tønnene har et hull på toppen som er dekket av et klede slik at væske kan fordampe. Hver vinter tappes 1/3 av de minste tønnene i utvalgte serier til salg. De fylles opp igjen av den noe større tønnen ved siden av, og slik fortsetter det med påfylling fra yngre eddik. Jo større tønnen er, jo yngre er eddiken. Av 100 liter druemost blir det ca. 1,5 liter balsamico. Mange år med kjærlighet, omtanke, og respekt for tradisjoner kjennes i hver dråpe. Dette er et naturprodukt uten sukker- eller fargetilsetninger som har fått sin fyldige konsistens, mørke farge og runde smak etter år med lagring og pleie, og må ikke forveksles med billigere industrifremstilt balsamico.

Produktnummer	410600
EPD-nummer	1691773
Antall i kartong	6

* 1 6 9 1 7 7 3 *

Balsamico har den søt-sure smaken som kan fullende smaksopplevelsen i en rett. Ulik lagringstid gjør at eddikene har ulike bruksområder. Denne eddiken er spesielt godt egnet til: rå, kokte, eller stekte grønnsaker, supper, ris, grillet kjøtt, pasta, ost, frukt, yoghurt og iskrem. Her er det bare fantasien som setter grenser.

Leonardi balsamico har en rund og fyldig smak som bærer preg av gamle tradisjoner og år med pleie. Smaken utvikler seg med årene og blir søtere for hvert år.