



## Leonardi balsamico saba 4 år 100 ml

**Delikat, bittersøt saba, med en ettersmak av frukt og vanilje.**

Leonardi familien har i 4 generasjoner produsert balsamico etter den hundreårige Modena tradisjonen. Druene høstes inn for hånd fra slutten av september til begynnelsen av oktober. Leonardis Saba blir fremstilt i byen Magratta di Formigine, nær Modena i Nord-Italia. Denne sabaen er produsert på druene Trebbiano og Lambrusco. Mosten kokes i ståltønner i 35 timer på 80 grader. Den lagres så på eikefat i fire år. Fatene er åpne på toppen, og dekkes kun til med et klede slik at væsken kan fordampe og oksygen kan komme til. Dette reduserer væsken og konsentrerer smaken. Oksideringen står for utviklingen av syre.

<b>Produktnummer</b>	410605
<b>EPD-nummer</b>	1693282
<b>Antall i kartong</b>	6



\* 1 6 9 3 2 8 2 \*

Saba er et søtere produkt enn balsamico. Den gir naturlig sødme til for eksempel kaker og desserter, men også til ris, supper, frukt, grønnsaker, ost, iskrem, yoghurt og til forretter.

Leonardis Saba er bittersøt med en delikat smak av frukt og vanilje.