

Leonardi balsamico hvit 5 år 100 ml

Eksklusiv hvit balsamico, perfekt til fisk og skalldyr.

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. Leonardi Bianco produseres i byen Magrata di Formigine, nær Modena i Nord-Italia. Bianco produseres på kun Trebbiano druer. Den kokes i åpne stålkjeler i 30 timer på 60 grader. Mosten tilsettes eddikmor og lagres på trefat av eik. I motsetning til ”vanlig” balsamico fylles tønnene helt opp med druemost, og de er ikke åpne i toppen. Dette forhindrer oksidering, og mosten utvikler ikke den mørke fargen men forblir hvit og gylden.

Produktnummer	410606
EPD-nummer	1693290
Antall i kartong	6

* 1 6 9 3 2 9 0 *

Hvit balsamico er en god erstatning til sitron eller hvitvinseddik. Den er perfekt til fisk, skalldyr, kokte grønnsaker, hvitt kjøtt, mozzarella og frukt. Den gir ikke farge til retten, og eksempelvis frukt, beholder sitt delikate og tiltalende utseende.

Leonardi Bianco er søtere enn hvitvinseddik. En behagelig bittersøt smak med en touch vanilje.