

Leonardi balsamico glaze 100 ml

Delikat, tyktflytende balsamicoglaze av meget høy kvalitet.

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. Druene som brukes er Lambrusco og Trebbiano. Kun de absolutt mest modne druene plukkes, og de presses så forsiktig til most for å oppnå topp kvalitet. Balsamicoen lagres så på fat av ulike tresorter for å oppnå sin spesielle karakter. Denne prosessen minner om sherryprodusentenes solarsystem. Glaze skiller seg fra vanlig balsamico ved at den har en tykkere konsistens. Mosten kokes i ståltønner i 36 timer på 60 grader, blandes med balsamico med 12 års lagring og konsentreres til en kremet konsistens.

Produktnummer	410607
EPD-nummer	1693308
Antall i kartong	6

* 1 6 9 3 3 0 8 *

Balsamico har den søt-sure smaken som kan fullende smaksopplevelsen i en rett. Dette er en kremet balsamico som egner seg spesielt godt til: salat, sauser, smørbrød, skinke og salami, pommes frittes, fisk, stekt kjøtt, pizza, ost, frukt eller is. Konsistensen gjør den enkel i bruk, og fantastisk til å dekorere tallerkenen med.

Glaze er et konsentrert produkt med mye smak. Den har en behagelig balanse av sødme og syre, og en delikat smak av eik og kirsebær.