

Leonardi saba fiken 4 år 100 ml

Italiensk saba, med en delikat smak av fiken.

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 saba produsert i byen Magrata 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.

Produktnummer	410610
EPD-nummer	2372019
Antall i kartong	6

* 2 3 7 2 0 1 9 *

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 fiken.