



葡萄调味品

美食产品

类型: 由未发酵的白葡萄汁制成的调味品。

葡萄品种: 9 月底收割的白玉霓和格莱切多。

制作过程:根据传统程序,未发酵的葡萄汁在蒸馏器中进行熬煮,并加入黑醋菌。在不同类型的木桶中陈酿,增强了浓度和香气。事实上,它来自葡萄汁而不是葡萄酒(与普通的葡萄酒醋类调味品不同),使它具有令人愉快的酸甜味,并带有各种木材成熟后的回味。

外观: 深棕色,有光泽; 它是流动的,不稠密,因为葡萄汁是在蒸馏器中煮的,而不是直接加热。

香气:浓郁,具有浆果和葡萄的特点。

口感: 味道浓郁, 包罗万象, 完美的酸甜平衡。

搭配:一种用于沙拉和肉类(白肉和红肉)的优秀调味品,总是生用。它也适合对异域菜肴进行"大胆"的实验。

好奇心: 这种美食产品不属于传统的香醋,因为它是在摩德纳以外地区生产的,但用传统方法制得。它因其流动性而脱颖而出,这使得它很容易分布在食物上。

规格: 250 毫升。