

Agro di mosto

Prijs: €7.00



Titel	Waarde
Inhoud	100 ml
Extra info	<p>Letterlijke vertaling van agro di mosto is zure puree.</p> <p>Hierbij wordt de most (ongegist vruchtensap&nbsp;) van Lambruscodruiven gekookt volgens de traditionele methode. Daarna langzaam gegist en wordt hiervan nadien azijn gemaakt in grote halfgevulde houten vaten.</p> <p>Door de natuurlijke oxygenatie van het hout is het resultaat van dit product niet 100% controleerbaar. De bedoeling is dan ook om door regelmatige controle en optimale condities het product zo lineair mogelijk te houden.</p> <p>Deze &ldquo;azijn van gekookte most&rdquo; is dan ook een echt ambachtelijk product dat jong gebotteld wordt om zo de fruitige geuren en de frisse zurigheid te bewaren.</p> <p>Aan tafel ideaal bij salade, om sauzen af te werken, vlees of vis te marinieren en om gegrild vlees op het einde van de gaarperiode te besprenkelen en alzo een mooie donkere kleur met een zoetzuur aroma te verkrijgen.</p>