

## Saba San Giacomo

Prijs: €10.20



Titel	Waarde
Inhoud	250 ml
Extra info	<p>Door het aan de kook brengen van de most van de druiven met rechtstreekse vlam reduceert de kwantiteit van het vocht tot &amp;acute;&amp;acute;n derde van het oorspronkelijke gewicht en volume.</p> <p>Het resultaat hiervan is een nectar die ook gekend was bij de oude Romeinen onder de naam &amp;ldquo;sapa&amp;rdquo;, afkomstig van het Latijnse &amp;ldquo;sapore&amp;rdquo; of smaak. Deze nectar werd aan de kinderen gegeven, aangengd met water ( of in de winter met sneeuw)&amp;nbsp; als versterkende drank of dorstlesser.</p> <p>Tegenwoordig wordt het gebruikt als natuurlijk zoetmiddel, in de plaats van suiker of honing, bij desserts , ijs, panna cotta of fruitsalades. Kan echter ook opgediend worden bij polenta ( een typisch Italiaans gerecht uit het noordelijk deel van het land) of verse, zachte kazen.</p> <p>Deze Saba is ook een officieel geclassificeerd product zoals de balsamico tradizionale en staat dus onder supervisie van de ministeri&amp;uml;le commissie.&amp;nbsp;</p>