

ACETO DI VINO

ACETO DI VINO
E MOSTO
CONCENTRATO
DI UVA



L'Aceto di Vino e Mosto d'Uva RAVIDA è un aceto straordinario, dolce e secco con un velato aroma di Marsala, fermentato e maturato in botti di legno per 4 anni.

INGREDIENTI

Aceto 70% e mosto concentrato di uva 30%

UVE

Grillo e Catarratto.

SAPORE

Dolce, armonioso ed aromatico.

ZONA DI PRODUZIONE

Marsala, Sicilia.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di luce e calore.

DURATA DI CONSERVAZIONE

n.a.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 gm

Valore energetico: 7 Kcal - 292 kJ | Grassi totali: 0g |
Carboidrati di cui zuccheri: 17g | Proteine: 0,56g
Contiene Solfiti.

IN CUCINA

Ideale per il suo utilizzo tradizionale come condimento per insalate, verdure crude o cotte. Consigliamo l'utilizzo di questo aceto delicato ma intenso di profumi, per esaltare un agrodolce, nella brasatura di carni, sui formaggi stagionati, sulle fragole o in sostituzione dell'aceto di riso nella preparazione del riso per i sushi di carne.



RAVIDA
IN MENFI DAL 1773