

# CONDIMENTO

## Invecchiato



**TIPOLOGIA:** Condimento invecchiato

**INGREDIENTI:** Mosto cotto d'uva acetificato in botti di legno

**CARATTERISTICHE:** Condimento brioso e fruttato, leggermente acido, ottimo per un uso quotidiano. Ottenuto da mosto cotto di uve tipiche Lambrusco e Trebbiano di Modena, acetificato ed affinato in botte per 6 travasi

**SUGGERIMENTI DI UTILIZZO:** Si sposa con tutto alla perfezione, perfetto con insalate, verdure sia cotte che crude, carni grigliate e arrosto, bolliti, frittate, formaggi teneri e stagionati, pinzimonio

**100ml e 250ml**



**TIPOLOGIA:** Condimento invecchiato

**INGREDIENTI:** Mosto cotto d'uva acetificato in botti di legno

**CARATTERISTICHE:** Condimento raffinato, dai profumi intensi e penetranti, invecchiato in botte per 9 travasi, piacevolmente vellutato, molto versatile in cucina

**SUGGERIMENTI DI UTILIZZO:** Si sposa con tutto alla perfezione, è ottimo con la tartare di tonno, il sushi, il carpaccio, il foie gras, il caviale, la selvaggina, la bresaola, i formaggi, il gelato e i semifreddi, le fragole con panna, la panna cotta, le mousse di crema e di frutta, dolci di ricotta

**100ml**



**TIPOLOGIA:** Condimento invecchiato

**INGREDIENTI:** Mosto cotto d'uva acetificato in botti di legno

**CARATTERISTICHE:** Solo mosto cotto acetificato e affinato in botti di legno per 12 travasi, presenta una consistenza gradevolmente cremosa, un agrodolce bilanciato dai sentori inconfondibili del legno

**SUGGERIMENTI DI UTILIZZO:** Consigliato sui piatti più golosi: frittate di verdure, di pesce, crostacei, caviale, sushi, salmone affumicato, carpaccio di carne o di pesce, tartare, patate, uova, funghi, formaggi, dessert, gelato, yogurt, panna cotta, fragole...

**100ml**

# CONDIMENT

Aged



**TYPE:** Aged condiment

**INGREDIENTS:** Cooked grape must acetified in wooden barrels

**FEATURES:** Dressing lively and fruity, slightly acid, good for everyday use. Made from cooked must of Trebbiano and Lambrusco grapes typical of Modena, acetified and aged in barrel for 6 pourings

**USE SUGGESTIONS:** Goes well with everything perfectly, great with salads, vegetables both cooked and raw, roasted and grilled meats, stews, omelets, soft cheeses and seasoned

**100ml e 250ml**



**TYPE:** Aged condiment

**INGREDIENTS:** Cooked grape must acetified in wooden barrels

**FEATURES:** Refined Condiment by intense and penetrating flavors, aged in barrels for 9 pourings, pleasantly velvety, very versatile in the kitchen

**USE SUGGESTIONS:** goes well with everything perfectly, great with the tuna tartare, sushi, carpaccio, foie gras, caviar, venison, dried beef, cheese, ice cream and frozen desserts, strawberries with cream the panna cotta, cream and fruit mousse, sweet ricotta

**100ml**



**TYPE:** Aged condiment

**INGREDIENTS:** Cooked grape must acetified in wooden barrels

**FEATURES:** Only acetified cooked must and aged in wooden casks for 12 pourings, has a pleasant creamy texture, a sweet and sour balanced by the unmistakable scent of wood

**USE SUGGESTIONS:** Advised on the most delicious dishes: fried vegetables, fish, shellfish, caviar, sushi, smoked salmon, marinated meat or fish tartare, potatoes, eggs, mushrooms, cheese, dessert, ice cream, yoghurt, cream cotta, strawberries ...

**100ml**