



FANAGORIA

NOBLESSE OBLIGE

Уксус бальзамический «VELVET»

Ассортимент безалкогольной продукции «Фанагории» пополнился новым деликатесом – бальзамическим уксусом «Velvet». Это натуральный продукт, созданный из концентрированного виноградного сока, в состав которого входят полифенолы (антиоксиданты), пектин, уксусная и пировиноградная кислоты. Благодаря этому он способствует улучшению пищеварения. Уксус также содержит большое количество таких полезных для здоровья человека минеральных элементов, как калий, натрий, магний, марганец, железо, медь. А круг его гастрономического применения - широк и разнообразен: от приготовления маринадов и заправки салатов, до супов, блюд из морепродуктов и даже десертов. Благородный продукт с богатой историей. Прежде его использовали не только в кулинарных, но и медицинских целях, так как вещества в его составе обладают противовоспалительным и антимикробным действием.



Уксус бальзамический «Velvet»

Технология производства

Уксус бальзамический получен путём брожения концентрированного виноградного сока. Настаивается на дубовых чипсах не менее 6 месяцев. Натуральный продукт, в состав которого входят полифенолы (антиоксиданты), пектин, уксусная и пировиноградная кислоты.

Дегустационные заметки

Аромат с пряными оттенками винограда.

Вкус кисло-сладкий, с послевкусием спелого винограда.

Гастрономические сочетания

Рекомендуем использовать при приготовлении соусов, маринадов, салатов и закусок. При добавлении к мясу при жарке – раскрывает вкус и аромат.

Логистические характеристики:

- Объём бутылки – 0,375 л
- Вес бутылки – 0,82 кг
- Бутылок в гофроящике – 12 шт.
- Гофроящиков на паллете – 54 шт.
- Штрих-код: 4603040019214