



“Condimento Acetificato Cremoso Il Montù”

Denominazione del prodotto: Condimento Acetificato Cremoso da Mosto Pinot.

Ingredienti: Mosto d’uva cotto di Pinot proveniente dai nostri vigneti, aceto di vino.

Processo Produttivo

Prodotto ottenuto tramite acetificazione ed affinamento in botticelle di legni pregiati di dimensioni diverse e legni differenti.

Durante questo periodo avvengono riscalzi periodici tra le varie botti che permettono al prodotto di acquisire dai diversi legni un bouquet particolare.

Tutto ciò avviene in ambiente a temperatura controllata fino al raggiungimento del periodo di maturazione ottimale.

Caratteristiche:

Colore: bruno intenso

Olfatto: persistente, intenso, gradevolmente acetico, con note legnose

Viscosità: consistente

Gusto: agrodolce, penetrante

Densità a 20 °C: non inferiore a 1,300

Acidità: 6%

Conservazione: temperatura ambiente.

Non subisce alterazioni organolettiche anche quando la bottiglia è stata aperta.

Consigli di utilizzo in cucina

La buona corposità lo rende ottimale per i condimenti a crudo di antipasti, primi piatti, carpacci, carni, verdure alla griglia.

Si sconsiglia vivamente il suo utilizzo durante le fasi di cottura.



Via Marconi 10 – 27040 Montù Beccaria (PV) tel 0385262252 – fax 0385262942

e-mail ilmontu@ilmontu.com web site www.ilmontu.com

Iscrizione Registro Imprese di Pavia n. 5339 Tribunale di Voghera – Cap soc int vers € 41.600,00

P.IVA e codice fiscale 01577130188-Registro ditte di Pavia n. 194861