





ВИНКОТТО – БАЛЬЗАМИЧЕСКАЯ ПРИПРАВА  
ИЗ ВЫПАРЕННОГО ВИНА.

## РАЗНОВИДНОСТИ

Винкотто может служить основой для создания вашей собственной уникальной приправы или салатной заправки. Смесь Винкотто с оливковым маслом и лимонным соком легко превращается в удивительную эмульсию всего лишь несколькими движениями венчика.

Винкотто прекрасно смешивается с винным уксусом, апельсиновым соком, соком черной смородины и крепким алкоголем. Винкотто, как готовая приправа, отлично сочетается с беконом и картофелем в оригинальном картофельном салате. С Винкотто можно мариновать фуа-гра. Винкотто делает интересней многие десерты, ванильное мороженое, свежие персики и груши. Например, несколько капель Винкотто, добавленных к йогурту, фруктам и миндальным лепестками соединяет вкусы и ароматы, превращая все в шикарный десерт. Обязательно попробуйте Винкотто со свежей клубникой, с сыром Рокфор или Пармеджано Реджано, с Хамоном или Прошутто, сладкими томатами черри и буйволиной моццареллой – и вы откроете для себя мир новых удивительных вкусов!

### Винкотто с апельсином

Винкотто с апельсином - универсальная приправа, которая подчеркнет аромат жареного мяса, фруктового салата, мороженого, паннакоты шоколада.

Жареное мясо, утка и дичь обретут более богатый аромат, если добавить немного апельсинового Винкотто. Добавьте чайную ложку Винкотто с апельсином к ванильному или шоколадному мороженому, чтобы получить изумительный освежающий десерт. Утиная грудка с Винкотто – гимн хорошему вкусу и мастерству повара.

### Винкотто с инжиром

Винкотто с винным уксусом и инжиром – универсальная приправа. Несколько капель или штрихов могут использоваться, как приправа к ростбифу, мясному карпаччо, ассорти из салями, тонко нарезанной Пармской ветчине, жареной речной рыбе, к супам, к твердым сырам, таким как Пармеджано Реджано и Грана Падана, сорбету, фруктовому салату или бисквиту.

### Винкотто с острым перцем

Винкотто с винным уксусом и острым перцем - пикантная приправа, которая подчеркнет богатые оттенки вкуса ростбифа, стейка, баранины или дичи. Мягкая деликатная острота в послевкусии придаст совершенно новую ценность вашему сорбету, мороженому или фруктовому карпаччо.



ВИНКОТТО – БАЛЬЗАМИЧЕСКАЯ ПРИПРАВА  
ИЗ ВЫПАРЕННОГО ВИНА.

## КОКТЕЙЛИ С ВИНКОТТО

### ВИНКОТТО ОСЕНЬ

2/10 Водка  
1/10 Миндальное молоко  
1/10 Апельсиновый ликер  
2/10 Винкотто Оригинальная  
4/10 Апельсиновый сок

### ВИНКОТТО МАРТИНИ

8/10 Джин  
1/10 Сухой мартини  
1/10 Винкотто Оригинальная  
Цедра апельсина и черная оливка

### ВИНКОТТО ЛЕТО

2/10 Ром  
1/10 Апельсиновый ликер  
1/10 Миндальное молоко  
2/10 Винкотто Оригинальная  
4/10 Мякоть и листья ананаса

### ВИНКОТТО МОХИТО

6/10 Ром белый  
1/10 Винкотто Оригинальная  
2/10 Сок лайма или лимона  
1/10 Белый тростниковый сахар  
Листья мяты

### ВИНКОТТО ФЕСТИВАЛЬ

3 cl Граппа  
1 cl Апельсиновый ликер  
1 cl Винкотто Оригинальная  
1 Тоник Schweppes 200 мл  
½ дольки апельсина