

ВИНКОТТО – бальзамическая приправа на основе винного сусла КАЛОГИУРИ



Винкотто оригинальная сладкая (originale 4 anni) выдержка 4 года, КАЛОГИУРИ, 250 мл

Универсальная приправа, украшение или дрессинг, которым можно сбрызнуть жареное мясо, салаты, овощи и даже десерт, чтобы придать блюду дополнительный восхитительный вкус и законченный вид.

Код 17296



Винкотто с инжиром (fichi), КАЛОГИУРИ, 250 мл

Винкотто с инжиром - идеальная приправа к пармской ветчине с руколой, хамону, ассорти из салями, жареной или копченой рыбе.

Код 17302



Винкотто с малиной (lamponi), КАЛОГИУРИ, 250 мл

Идеальный дрессинг к овощам-гриль, ростбифу, салатным листьям. Объединяет вкусы в салате из свежего фенхеля, моркови, латука и сельдерея.

Код 17299



Винкотто с вишней (ciliegia), КАЛОГИУРИ, 250 мл

Новинка! Винное сусло выдержанное в дубовых бочках вместе с вишневым соком. В смеси с вишневым ликером может служить отличной пропиткой для шоколадного бисквита.

Код 17522



Винкотто с черникой (mirtilli), КАЛОГИУРИ, 250 мл

Новинка! Винное сусло выдержанное в дубовых бочках вместе с черничным соком. Может быть ингредиентом маринада или соуса для приготовления и подачи блюд из индейки и баранины.

Код 17521



Винкотто с перцем чили (peregoncino), КАЛОГИУРИ, 250 мл

Пикантная приправа, которая подчеркнет вкус ростбифа, стейка, баранины. Мягкая деликатная острота в послевкусии придаст совершенно новую ценность вашему блюду.

Код 17301



Винкотто с апельсином сладкая (arancia dolce), КАЛОГИУРИ, 250 мл

Восхитительный кисло-сладкий дрессинг для карпаччо из утиной грудки и замечательная приправа к чизкейку, паннакотте или бисквиту.

Код 17243



Винкотто с лимоном сладкая (limone dolce), КАЛОГИУРИ, 250 мл

Отличная кисло-сладкая приправа для мяса, птицы и дичи, приготовленной на гриле, или для холодной фуа-гра.

Код 17298



Винкотто 8 лет выдержанная (aceto 8 invecch.), КАЛОГИУРИ, 250 мл

Оригинальную Винкотто на 1/4 смешивают с винным уксусом, чтобы получить благородный, сбалансированный вкус. Идеальная приправа для ростбифа и стейка.

Код 17300



Винкотто с гранатом (melagrana), КАЛОГИУРИ, 250 мл

Густой бархатистый бальзам. Отлично подходит к баранине, свинине, дичи, а также к бисквиту или к паннакотте.

Код 17523



Винкотто с лесными ягодами (frutti di bosco), КАЛОГИУРИ, 250 мл

Идеально сочетается с запеченным мясом, кроликом, твердыми сырами, мороженым и свежими ягодами.

Код 17524



Винкотто крем КАЛОГИУРИ



**Винкотто крем оригинальный (crema di vincotto originale),
КАЛОГИУРИ, 400 мл**

Код 77852



**Винкотто крем с уксусом (crema di aceto di vincotto),
КАЛОГИУРИ, 400 мл**

Код 88841



**Винкотто крем с апельсином (crema di vincotto allarancia),
КАЛОГИУРИ, 400 мл**

Код 44855



**Винкотто крем с инжиром (crema di vincotto al fichi),
КАЛОГИУРИ, 400 мл**

Код 24744



**Винкотто крем с малиной (crema di vincotto al lamponi),
КАЛОГИУРИ, 400 мл**

Код 22588