

## **Продукция**

### **Винный уксус**

Винный уксус богат витаминами (А,С, В1 и В2), минеральными солями, такими как фосфор, калий, магний и железо. Но особенно важное качество - это низкая калорийность: всего лишь 5 на 100г продукта. Тем самым он отлично подходит для придания блюдам вкуса без нанесения вреда весу.

Древнейшая приправа к блюдам, о которой упоминается уже в Библии, применялась как лекарство для лечения ран, дыхательных заболеваниях и просто использовалась как напиток.

Новые тенденции в гастрономии видят этот продукт в качестве главного героя в необычных рецептах и удивительно вкусных сочетаниях.

### **РАЗЛИЧАЮТ 2 ВИДА КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ**

#### **Уксус винный 6%-ный, для использования в приготовлении блюд:**

Представлен в бутылках по 1 ЛИТРУ, кислотностью 6%. Используется в приготовлении рыбы и овощей под маринадом и в качестве ингредиента в соусы, горчицу и майонез.

#### **Уксус винный 7 %-ный выдержанный столовый:**

Изобретателем именно этого вида стала компания Varvello. Сначала этот продукт был введен на рынок в 60-ые годы для того, чтобы показать отличие от 6 –ти процентного уксуса.

Представлен в бутылках по 50сл или по 25сл, кислотностью 7,1% и содержанием спирта 0,7 %. Выдерживается долгое время в дубовых и лиственных бочках (до 4 месяцев - белые сорта, более года - красные виды).

Такая технология придает особенный букет и аромат, что позволяет этим уксусам быть использованными в качестве заправки для салатов, готовых и сырых овощей, для приготовления вкуснейших блюд, начиная с мяса и рыбы и заканчивая восхитительным сочетанием с лесными ягодами, клубникой и мороженым.

### **Бальзамический уксус из Модены**

Представлен в бутылках по 25-50сл, кислотностью 6%.

Производится в Модене. В данном продукте винный уксус, выдержанный в погребах компании Varvello в разумных пропорциях смешивается с виноградным сусликом - чем больше суслика добавляется, тем гуще и качественней становится продукт. Выдерживание, по меньшей мере, в течение 2 месяцев в бочках и добавление максимально 2% жженого сахара (в качестве красителя) и рождает бальзамический уксус из Модены темно-коричневого цвета с красноватым оттенком, и сбалансированным приятным кисло-сладким вкусом, который отлично сочетается с мясом, как в жареном виде, так и в сыром, с сырами, овощами вареными или приготовленными на гриле, с мороженым и лесными ягодами.

Будьте внимательны, согласно правилам, на этикетке не допускается указание дополнительных характеристик вроде "extra, fine, superiore, classico, riserva " («экстра, острый, высший, классический, урожай») или чисел, которые покупатель может принять за годы выдержки. Только продукту, который подвергался выдерживанию в течение как минимум 3-х лет, может быть присвоено название "invecchiato" (выдержанный).

### **Приправа белая кисло-сладкая**

Представлена в бутылках по 25-50 сл, кислотностью 5%.

Ценная композиция виноградного суслика и винного белого уксуса, выдержанного в дубовых бочках.

По составу представляет собой тот же бальзамический уксус, только без добавления жженого сахара (красителя) и с более низкой кислотностью (5% вместо 6%), что придает ему исключительную деликатность. Идеально подходит к использованию в ресторанах и гастрономии, отличная приправа, которая не меняет цвет блюд, придавая им отменный аромат.

Новая рецептура, специально предназначенная к мясу и рыбе, фруктам и овощам, дарит деликатным блюдам совершенный кисло-сладкий вкус и несравненный аромат.

### **Яблочный уксус**

Представлен в бутылках по 50-75 сл, кислотностью 5%.

Образуется благодаря процессу двойной ферментации (спиртовой и уксусной) яблочного сидра. Вкус особенно деликатный, со слабой кислотностью отличается богатством тонизирующих и очистительных свойств.

### **Бальзамическая паста или бальзамическая глазурь на основе бальзамического уксуса из Модены.**

Представлена в пластиковых бутылках легко сжимаемых по 25 сл (для розничной продажи) и по 50 сл(для предприятий общественного питания)

Оригинальный вкус бальзамического уксуса из Модены кремообразной/глазуреобразной консистенции. Бальзамический уксус из Модены-это один из величайших вкусов, которые Италия подарила кухне. Великие повара используют его для придания вкуса и различных ароматов блюдам и для их элегантного декорирования. Обычно бальзамический уксус готовится на медленном о=