

Mannirà
Bio

Vinicottu

MOSTO COTTO

Prodotto: Mosto cotto d'uva

Certificazione: Biologico IT-BIO-007

Zona di Produzione: Sicilia sud-occidentale, agro di Marsala.

Uve: Grillo, Inzolia, Catarratto.

Processo produttivo: Cottura del succo d'uva appena spremuto. La bollitura avviene a fuoco diretto.

Modalità di conservazione: il prodotto si conserva in luogo fresco e asciutto, al riparo della luce diretta.

Valori nutrizionali medi per 100 ml:

Valore Energetico kcal 339/KJ 1443

Grassi 0,5% di cui saturi 0,5%

Carboidrati 81 gr di cui zuccheri 81 gr

Proteine 0,5 gr

Sale 0,06 gr

Abbinamento: E' un dolcificante naturale. Ottimo sui formaggi stagionati, principalmente su quelli sapidi tipo pecorino e caprino. Ma anche su una buona ricotta vaccina o sulla robiola. Da utilizzare come condimento per insalate verdi miste oppure è un classico con il dolce mustazzoli di vinocotto.

Temperatura di servizio: Ambiente.

