

CELLER

LABOTERA



“LO PUNTALET” BÀLSAM DE VINAGRE DE VI



LOCALITZACIÓ

País: Espanya
Centre d'elaboració: Batea



INGREDIENTS

Vinagre de vi, most de raïm i anhídrid sulfurós.



DESCRIPCIÓ

Envellit en bota vella de fusta. Ideal per a amanides, escabetx, carn i peix. Tasteu també amb tota mena de fruita i gelats.

LABOTERA

Lo Puntalet

BALSAM DE VINAGRE DE VI
BALSAM DE VINAGRE DE VI

VINAGRETA AMB BALSÀMIC: barrejar dos tasses d'oil d'oliva amb un terç de balmàmic Lo Puntalet i sapebrer el gust.

VINAGRETA CON BALSÀMIC: mescjar dos tasses de aceite de oliva con un tercio de Lo Puntalet y sapebrer el gusto.

FONNATRE AMB BALSÀMIC: tallar el fonnatre en trossos fins i regar-lo amb balmàmic Lo Puntalet.

QUESO CON BALSÀMIC: rostar el queso curado en fresa i servirlo con balmàmic Lo Puntalet.

GRANALLADA DE CARN, PEIX O VERDURES:

una mica abans de fer el menjar de la granalla, regar-la amb Lo Puntalet.

PANELLADA DE CARNE, PESCADO O

VERDURES: una mica abans de sacar la coccia de la paella, regar con balmàmic Lo Puntalet.

MAQUINES AMB BALSÀMIC: tallar les maquines en trossos, empolisar-les amb sucre i regar-les amb Lo Puntalet al gust.

FRESALS CON BALSÀMIC: tallar les fresals en trossos, empolisar-les con sucre i regar con Lo Puntalet al gust.

GELAT AMB BALSÀMIC: afegir al gelat de nata o crema 1 o 2 cullerades de balmàmic Lo Puntalet.

HELADO CON BALSÀMIC: afegir al helado de nata o crema 1 o 2 cullerades de balmàmic Lo Puntalet.

www.labotera.com

Lo Puntalet
BALSAM DE
VINAGRE
DE VI

LABOTERA

