



“LO PUNTALET”

BÁLSAMO DE VINAGRE DE VINO



LOCALIZACIÓN

País: España
Centro de elaboración: B



INGREDIENTES

Vinagre de vino, mosto de uva y anhídrido sulfuroso



DESCRIPCIÓN

Envejecido en bota vieja de madera. Ideal para ensaladas, escabeche, carne y pescado. Pruebe también con todo tipo de fruta y helados.

LABOTERA

Lo Puntalet

BALSAM DE VINAGRE DE VI
BALSAMO DE VINAGRE DE VINO

VINAGRETA AMB BALÀMIG: barrejar dos parts d'oli d'oliva amb un terç de balsam de Vi Puntalet i aplicar-ho al gust.
VINAGRETA CON BALÀMIG: barrejar dos parts de aigua de plata amb un terç de Vi Puntalet i aplicar-ho al gust.

SOBRINETS AMB BALÀMIG: tallar el sobrinet de les llimones fines i regar-lo amb balsam de Vi Puntalet.
SOBRIS CON BALÀMIG: tallar el pèsol cruïdat en files, omplir-les i regar amb balsam de Vi Puntalet.

GRANOLLADA DE CANY, PEX O VERDURES: una mica d'aigua de triure el mig de la granolla, barrejar amb Lo Puntalet.
PANIBOLLA DE CARNE, PESCADO O VERDURES: omplir les panibolles amb de sucre i canya de la panibolla, regar amb balsam de Vi Puntalet.

MARIDET AMB BALÀMIG: tallar les patates en trossos, couer-les amb aigua i salar-les amb Lo Puntalet al gust.
FRITAS CON BALÀMIG: tallar les frites en trossos, couer-les amb aigua i regar amb Lo Puntalet al gust.

ROLAT AMB BALÀMIG: regar el peïdal de nata amb crema T o T i couer-ho amb balsam de Vi Puntalet.

MILARS CON BALÀMIG: posar al fred de nata a crema T o T i couer-ho amb balsam de Vi Puntalet.

www.labotera.com

Lo Puntalet
BALSAM DE
VINAGRE
DE VI

LABOTERA

