



“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

BÀLSAM DE VINAGRE DE VI
BÀLSAM DE VINAGRE DE VI

VINAGRETA AMB BALSÀMIC: barrejar dos tasses d'oil d'oliva amb un terç de balmàmic Lo Puntalet i sapebrreu al gust.
VINAGRETA CON BALSÀMIC: mescclar dos tasses de aceite de oliva con un tercio de Lo Puntalet y sapebrre al gusto.

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

QUESO CON BALSÀMIC: cortar el queso curado en trossos delimitats y regar con balmàmic Lo Puntalet.

GRANOLLADA DE CARN, PEIX O VERDURES:

una mica abans de fer la granollada, regar-la amb Lo Puntalet.

PANELLADA DE CARNE, PESCAIO O

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

MAQUINES AMB BALSÀMIC: tallar les

maquines en trossos, empolissar amb

succe i sapebrre amb Lo Puntalet al gust.

FREIAT CON BALSÀMIC: cortar las freixas

en trossos, empolissar con succe y regar con Lo Puntalet al gust.

GELAT AMB BALSÀMIC: afegir al gelat de

llet o crema 1 o 2 cullerades de

balmàmic Lo Puntalet.

HELADO CON BALSÀMIC: afegir al

helado de llet o crema 1 o 2 cullerades

de balmàmic Lo Puntalet.

www.labotera.com

Lo Puntalet
BÀLSAM DE
VINAGRE
DE VI

LABOTERA



VEGANO