



WERNERS

VINÄGER





Vinäger på Werners

Vinäger ligger oss på Werners Gourmetservice mycket varmt om hjärtat och är något som vi sedan starten 1990 arbetat med. Hos oss hittar du hela bredden av produkter från hela världen, allt från röd basvinäger med kvalitet till den umamirika kinesiska svarta och vidare till komplexa hantverksvinäger som "Minus 8" med unika tillverkningsmetoder.

På "Werners" har alla produkter en självklar plats och vi arbetar ständigt att förbättra och utveckla vårt sortiment av vinäger för att möta våra kunders högt ställda krav på kvalitet och utbud.

För de flesta av oss matlagare är vinäger en självklar smaksättare och smakbrytare i köket. Vad vore tex. klassiker som

bearnaise utan sin vinägerreduktion, gravlaxsåsen utan sin rödvinäger eller fish and chips utan maltvinäger. Tyvärr för vinägern är denna också många gånger en misshandlad och underskattad produkt som används främst för sin syra och utan att någon större vikt lagts vid smak och egenskaper på produkten.

Vi hoppas därför med detta material inte bara ge dig kunskap kring vad vinäger är, vilka typer som finns utan också hur de smakar och upplevs och hur du bäst använder dessa. Med ökad kunskap kring vinäger och våra produkter hoppas vi underlätta för dig att välja rätt typ av vinäger för dina behov och smakpreferenser och med det lyfta din matlagning till nya höjder.

Traditionell tillverkning

Den traditionella metoden att framställa vinäger kallas för "slow method" och den mest kända av dessa är Orleansmetoden. Kortfattat innebär denna att vinet eller den alkoholhaltiga drycken läggs på fat eller i tunnor där en del av tidigare produktion och vinägermodern finns kvar och fungerar som starter för den nya fermenteringen. För att säkerställa syretillgång görs hål i överdelen av faten och fylls endast till ca hälften för att öka luftgenomströmningen och syretillgången i fatet.

Processen att omvandla alkoholen till ättiksyra tar sedan i regel mellan 1–3 månader men ibland betydligt längre tid än så, allt beroende på faktorer som temperatur och syrehalt. Under denna långsamma jäsningsstid sker en naturlig oxidation och vinägern får sin karakteristiska smak och doft. Produkten från en vinäger tillverkad enligt denna metod anses ofta ha en mer komplex smakprofil jämfört med snabbare industriella metoder.

Många traditionellt tillverkade vinäger lagras också vidare på ekfat för att ge vinägern ytterligare komplexitet och mognad. Ekfaten fungerar även på samma sätt som vid vintillverkning som en smaksättare och bjuder på rostade smaker, vaniljtoner och smak från det som faten tidigare används till så som cognac. Fatlagringen hjälper också till att runda av produkten och ger en mjukare, mindre skarp syra.

Vad innebär Riserva?

När det gäller vinäger kan begreppet "Riserva" beteckna en typ av vinäger, traditionellt framställd, som har lagrats under en längre tid än vanligt. Lagringen sker oftast på ekfat eller trätunnor och resulterar i en mer rund och komplex vinäger med toner ifrån ekfatet. En riservavinäger kännetecknas oftast av en så hög syra som 7,1%, är opastöriserad och filtreras sällan.

Viktigt att notera att användningen av begreppet "riserva" inte regleras lika strikt som med vin utan kan här användas mer fritt. En riservavinäger kan därför skilja sig mellan producent till producent.

Vad är vinäger och hur framställs den?

Ordet vinäger härstammar från franskans "vin aigre" vilket kort betyder surt vin. Vinäger kallas ibland också för vinättika vilket bra beskriver vad vinäger är, även om vinäger kan framställas på andra alkoholhaltiga drycker än just vin.

Alkoholen är en avgörande faktor för att skapa en vinäger då denna med hjälp av mikroorganismer (acetobacter) oxideras till ättiksyra genom fermentering. Vid framställning av vinäger eftersträvar man god tillgång till syre, till skillnad från fermentering av grönsaker som surkål där syre ofta undviks.

Ättika och vinäger vad är skillnaden?

Till skillnad från ättika som består av destillerad ättiksyra och vatten är det fina med vinäger är att smaken och karaktären från den ursprungliga produkten finns kvar. En bra äppelcidervinäger skall smaka äpple och en sherryvinäger skall ha toner från vinet sherry. Så är det bara!





Industriell tillverkning

Den industriella metoden skiljer sig i regel mycket från den traditionella.

Industriell tillverkning av vinäger är optimerad för att producera stora mängder vinäger så effektivt som möjligt och med samma resultat gång efter gång. I stället för att använda en moderkultur som vid traditionella metoden använder man i den större industrin mer snabbväxande fermenteringsbakterier och effektiva processer för att omvandla alkoholen till ättiksyra.

Tillverkning sker i regel i moderna, större anläggningar med ståltankar där modern teknik och automatiserade processer övervakar och styr produktionen. Efter vinägerframställningen genomgår industriellt framställd vinäger i vanligtvis både filtrering och pastörisering.

För de större producenterna är kvalitet och likvärdighet över tid av största vikt. Den kontrollerade processen är därför helt avgörande för att kunna leverera på det och säkerställa produkten. Paralleller kan här dras till större vinhus och öl-producenter där leveransen av samma produkt över tid är avgörande för varumärket.

Vinägers historia och användning genom tiderna.

Vinäger tros ha uppstått för tusentals år sedan och som så mycket annat ha tillkommit av misstag. Alkoholhaltiga drycker som öl och cider lämnades exponerade för luft och syre och med det mottagliga för naturliga bakterier. Bakterier som genom oxidation omvandlade alkoholen i drycken till vinäger.

Användningen av vinäger kan spåras tillbaka till antika civilisationer som tex, babylonierna och romarna. Där användes vinäger precis som idag som smaksättare vid matlagning och som konserveringsmedel.

Vinäger har också historiskt använts för medicinskt bruk. Många kulturer använde vinägern för behandling av allt från matsmältningsproblem till behandling av sår och som anti-inflammatoriskt och antibakteriellt medel.

Fortfarande används vinäger för sina hälsoegenskaper även om många av dessa idag inte har fullt vetenskapligt stöd. Vissa studier har dock visat att intag av särskilt äppelcidervinäger, kan minska blodsockernivåerna efter måltider och förbättra insulinresistens hos personer med diabetes.

Typer av vinäger

Balsamvinäger

En av världens kanske mest kända vinägertyp är balsamico eller balsamvinäger som vi oftast kallar den i Sverige. Ordet balsamico översätts till svenska ungefär balsamliknande vilket ganska väl kan beskriva en äkta Aceto Balsamico Tradizionale DOP med sin lina känsla.

Tillverkningen av äkta balsamico är starkt reglerad i både tillverkning och ursprung och får bara produceras i områdena Modena och Reggio Emilia på ett urval av lokala druvor så som Trebbiano och Lambrusco.

Äkta balsamvinäger delas förenklat in i två klasser: Aceto Balsamico Tradizionale DOP och Aceto Balsamico di Modena Emila IGP.

Aceto Balsamico Tradizionale DOP

Tillverkningen av DOP sker genom en långsam process där druvmust värms upp och koncentreras genom reducering. Av den koncentrerade druvmusten sker först en alkoholjäsning som sedan med traditionell vinägermetod (med vinägermoder) omvandlas till vinäger. Hela processen med omvandling från vin till vinäger och lagring tar minst 12 år. Då kvalitetstestas produkten utefter parametrar som sötma, syra, smak, densitet osv. Utifrån denna bedömning klassas produkten i två olika kvaliteter med röd eller silverfärgad etikett/kapsyl där silver är den högre klassen. Vinäger som lagrats minst i 25 år får guld-etikett och får lov att kallas "Extra Vecchio". Inga andra beteckningar är tillåtna. Vid lagring av DOP-vinäger används solera-process på samma sätt som vid sherry, dvs när man tappar vinägern fylls vinägern från det äldsta fatet som i sin tur fylls på med årgången innan. På så vis kan man bibehålla kvalitet över tid och en liten del av den tidigare produkten finns kvar i den nya.

Aceto Balsamico di Modena Emila IGP

Tillverkning av IGP vinäger skiljer sig från DOP till en stor del. Produkten får fortfarande endas produceras i Modena och Reggio Emilia men tillverkningsmetoden är inte fullt lika strikt. I en balsamico IGP blandas druvmust med vinäger där minsta andel druvmust är 20% och minsta andel vinäger 10%. En bättre IGP kan ha så hög andel must som 80% och hålla mycket hög klass men till en betydligt lägre kostnad än en DOP. I en IGP vinäger är det också tillåtet att tillsätta en liten del sockerkulör (max 2%). Efter vinägerjäsning måste vinägern fatlagras minst 60 dagar. Vinäger som lagrats ytterligare 3 år eller mer på fat får märkas med "invecchiato" som enda tillägg.

Övrig balsamvinäger

Det är viktigt att skilja mellan äkta (ursprungsmärkt) balsamvinäger och produkter som endast kallas för balsamico eller balsamvinäger. Eftersom namnen balsamico och balsamvinäger inte är namnskyddade kan dessa produkter innehålla i stort sett vad som helst och har inte sällan ingenting med riktig balsamico att göra.

En produkt som också hamnar under kategorin balsamvinäger är Crema di balsamico. Detta är alltså ingen renodlad vinäger utan istället en produkt där balsamvinäger blandats med nedkokt druvmust och i regel andra tillsatser. Produkterna innehåller ibland också smaksättningar så som fikon, hallon eller tryffel.

Kännetecknas av

En bra balsamvinäger kännetecknas av mörk färg, hög viskositet och en intensiv och komplex smakprofil. Sötman i produkten är mycket påtaglig men kompenseras och balanseras av syran. Tack vare den unika tillverkningsmetoden och lång fatlagring finns ofta en kryddighet och viss bitterhet i produkten.

I smaken hittar man toner som torkad frukt, karamell, vanilj, men också friskare fruktoner som körsbär och plommon.

Passar till: En Tradizionale gör sig absolut bäst på egna ben. Droppa vinägern på en väl lagrad parmesan, charkuterier, carpaccio eller jordgubbar. Prova också en väl lagrad balsamvinäger till en len vaniljglass eller råkräm med mascarpone, väldigt gott.

De något enklare sorterna är fantastiska smaksättare både i och på mat och bjuder på inte bara syra och sötma utan också mycket kropp och mustighet. Ringla över salladen, pensla ditt stekta ankbröst, tillsammans med en god olivolja till brödet, i marinaden. Användningsområdena är stora.



Condimento Bianco

Är en ljus variant av balsamvinäger med likvärdiga tillverkningsmetoder. Får inte kallas för balsamico men däremot är balsamvinäger tillåtet.

Bättre condimento bianco använder sig av samma metod som en balsamico IGP dvs. druvmust värms upp och koncentreras för att sedan blandas med en vitvinsvinäger av god kvalitet. Jäsningen sker på trätunnor och lagras därefter i regel på ståltank för att behålla sin ljusa färg men fatlagrade varianter förekommer också.

Kännetecknas av:

En condimento kännetecknas av lätt trögflytande, balanserad vinäger med låg men väl avvägd syra. Smak och doft är i regel mycket fruktig med inslag av druva och ofta toner av citrus och söta gula frukter.

Passar till: En utmärkt smaksättare både på och i mat. Fungerar alldeles utmärkt på egen hand, på en sallad eller carpaccio men också i såser och där man inte är i behov av skarp syra. Prova också condimento bianco till och i desserter som ett fint alternativ till citrus.

Äppelcidervinäger

En vinägertyp som tillverkats av äppelcider dvs äppelmust som jästs till en alkoholhaltig dryck i ståltank eller trätunnor.

I en andra jäsning omvandlas därefter alkoholen till ättiksyra på samma vis som övrig vinäger, antingen genom tillsats av vinäger eller traditionellt med vinägermoder. Det är först när syran i produkten ligger mellan 5-6% som produkten kan kallas för äppelcidervinäger.

Den färdiga vinägern kan antingen buteljeras direkt eller lagras för en annan smakprofil och avrundning av produkten. Äppelcidervinäger säljs många gånger både ofiltrerad och opastöriserad för smak och utseende men också då pastöriseringen anses förstöra de positiva hälsofördelarna som tillskrivs äppelcidervinäger.

Kännetecknas av:

En bra äppelcidervinäger kännetecknas av tydliga mogna äppeltoner i smak och doft och en distinkt men välbalanserad syra. Beroende på vilken metod som används kommer produkten skilja sig i både äppelintensitet och syra. Många äppelcidervinäger lagras också ytterligare på fat vilket genererar en produkt med tydliga mognadstoner, viss bitterhet och syra som upplevs mildare trots att den många gånger är högre.

Passar till: En allroundvinäger som passar till det mesta, extra fin till vinegrette och till grönsaker generellt. För en fransman är äppelcidervinäger den vanliga basvinägern till skillnad från oss i Sverige där vitvinsvinäger fortfarande är störst.



Röd- och vitvinsvinäger

Vinäger framställd av som namnet antyder på vitt- eller rött vin. Som med andra typer av vinäger finns här flera tillverkningsmetoder för själva omvandlingen av alkohol till vinäger. Många gånger används traditionell metod i trätunnor med vinägermoder men också naturlig fermentering (där man använder naturligt förekommande bakterier i luften), effektiva industrimetoder och/eller kombinationer av dessa metoder förekommer.

Som med mycket annat är val av råvara av stor vikt för det färdiga resultatet. Vill man ha en vinäger av god kvalitet med vin- och druvtypiska toner behöver man använda sig av ett vin av god kvalitet och med den smakprofil man önskar också i vinägern. Detta märks kanske extra tydligt i druvbestämda, vintypiska eller regionbestämd vinäger så som Champagnevinäger och Cabernet Sauvignon vinäger där val av vin är helt avgörande.

Många gånger kan producenten också vilja förstärka en smakprofil i sin vinäger. I en druvtypisk vinäger är det därför inte ovanligt att man gått i med en del druvmust av den specifika druvan. Bra exempel på sådan vinäger är Werners Chardonnayvinäger.

Hög syra på över 7% i vitvin- och rödvinsvinäger kan vara ett kvalitetstecken, det visar på att man använt ett bra vin med hög alkoholhalt vid framställningen. Paradoxalt nog upplevs dessa vinägersorter som mindre skarpa jämfört med en vinäger på 6%. Anledningen till det är produktens komplexitet och många

gångar fatlagring som rundar av produkten. Ett bra exempel på en sådan vinäger är Werners Champagnevinäger.

Både rödvinsvinäger men framför allt vitvinsvinäger filtreras i regel men pastöriseras däremot väldigt sällan. Vinägern fortsätter då att utvecklas även på flaskan. Fällning och slöjor som bildas i flaskan är därför ett gott tecken och en helt naturlig process.

Kännetecknas av:

En bra rödvinsvinäger kännetecknas av fruktiga och bäriga karaktärer och en tydlig men balanserad syra. En rödvinsvinäger är ofta ett fylligare och mer smakrikt alternativ till vitvinsvinäger och passar kanske därför bäst med något tuffare smaker. Det är heller inte ovanligt att man i en lagrad rödvinsvinäger har en viss bitterhet och strävhet som inte förekommer i vitvinsvinägern vilket kan göra användningen lite mer begränsad.

Vitvinsvinäger bjuder till skillnad från rödvinsvinäger ofta på mer markerad syra men också generöst med frukt och druviga toner. Den bitterhet man kan uppleva i en rödvinsvinäger hittar man sällan i vitvinsvinäger.

I fatlagrade varianter förkommer mognadstoner från faten så som vanilj, kola, trä osv.

Passar till: Rödvinsvinäger har en bred användning lämplig till allt ifrån dressingar och vinegrette till smakbrytare i såser och grytor. Vitvinsvinäger har liknande användningsområden och lämplig i ljusa maträtter och såser. Vitvinsvinäger är också en utmärkt grundvinäger om man vill göra egen smaksatt vinäger eller pickla in grönsaker eller frukt.



Risvinäger

Vinägertyp med stor variation och bredd som används i stora delar av östra Asien och särskilt populär i länder som Japan, Korea och Kina. I Japan räknas risvinäger som en av kökets fem huvudsakliga smaksättarna tillsammans med socker, salt, soja och miso. I Kina är den svarta vinägern den självklara och den man i regel avser om man skriver vinäger i ett kinesiskt recept.

Risvinäger framställs genom fermentering av ris, sake kasu (risrest från tillverkning av sake), eller en blandning av ris och andra stärkelserika råvaror som korn, vete, durra m.m till alkoholhaltig massa eller vätska. Vid en andra fermentering omvandlas alkoholen till ättikssyra. Många risvinäger fatlagras för att få sin speciella smak, avrundade syra och mognadstoner. Syrahalten i risvinäger är i regel lägre än det vi i Sverige är vana vid och ligger på en syra mellan 3–5%.

Tillverkningsprocesserna och ingredienserna skiljer sig beroende på vilket ursprungsland och typ av risvinäger som tillverkas.

Japansk risvinäger är i regel mild och fruktig med färgvariationer från helt genomskinlig till ljusbrun men även svarta varianter förekommer. De genomskinliga, som är vanligast i Sverige, tillverkas på fermenterat vitt ris, medan de mörkare istället produceras på opolerat brunt ris. Grundsmakerna på varianterna påminner om varandra men de mörkare har ett större djup och mer rostad och nötiga toner. Traditionell risvinäger av mörkare typ fatlagras generellt, på riktigt högkvalitativa produkter är det inte ovanligt med en fatlagring på upp emot 36 månader.

Svart kinesisk Chinkianvinäger tillverkas av stärkelserikt mörkt ris och vetekli (ibland också korn och ärtor) och fermenteras under lång tid.

Kännetecknas av:

Smaken på risvinäger kan variera stort beroende på tillverkningsmetod och lagring men ljusa varianter kännetecknas generellt av eleganta smaker, fruktighet och en viss sötma. I de lagrade och mörkare varianterna finns mer kropp och rostade brödlika toner. Umamitoner är inte ovanligt.

Svart kinesisk vinäger upplevs trots sin mörka färg som relativt mild och balanserad. Smaken är annars komplex och rik med rostade toner och ett umamidjup.

Passar till: Vit risvinäger kan användas mycket brett tack vare sin milda syra och smak. Är basen i sushi-su och självklar till sushi. Perfekt som smaksättare i röror, sås och buljong och som fin vinäger för mindre syrliga inläggningar.

Även de mörkare varianterna fungerar brett och är bra smakbrytare. Brun risvinäger fungerar också som en smakförhöjare med sin sötma och umami. Smaksätt en misobuljong till din ramen, pensla din grillade fisk eller stänk över dina blanchade böngroddar så lovar vi fest i munnen.

Den kinesiska svarta vinägern är en fantastisk och nästan självklar produkt till dina nudlar. God till grytor och glace, magisk med fermenterade bönor eller till söta frukter som päron.

Smaksatt vinäger

Det finns en uppsjö av smaksatta vinägersorter. Klassiska smaksättningar kan vara dragon och schalottenlök men frukt förekommer också ofta.

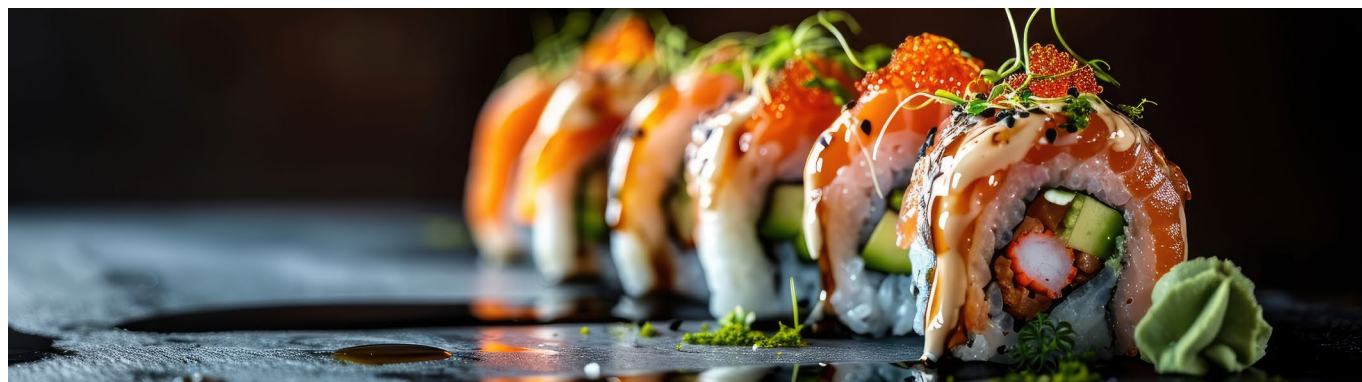
Beroende på vilken smaksättning som används, varierar vinägerbasen. Skall man ta fram en fruktvinäger med exempelvis hallon eller mango vill man i regel att frukten skall spela en central roll och det kan därför vara en god idé att använda en industriellt tillverkad vinäger utan för mycket smak i sig själv. Här är det istället frukten som skall spela central roll. Med andra smaksättningar som örter, kryddor eller soja kan det passa mycket fint med karaktären från en vinäger som äppel- eller vitvinsvinäger och mognadstoner från lagring.

Kännetecknas av:

Tydliga toner från infuserad krydda eller smaksättning. I regel milda toner från vinägern i sig själv.

Passar till: Massor av användningsområden och stor variation beroende på smaksättning. Frukt- och bärvinäger är en höjdare till desserter och en fantastisk ingrediens i drinkar och cocktails. Smaksättningar med örter och lök är en fin smaksättare och en bra smakbrytare i exempelvis feta såser. Prova också att deglacera med en smaksatt vinäger.

Prova gärna Werners Schalottenlöksvinäger, en smaksatt vinäger i världsklass.



Några av våra producenter och leverantörer

Minus8

En familjeägd vingård i tredje generationen i Niagara, Kanada där man producerar hantverksmässig vinäger på vin gjort enligt eisweinmetoden. Namnet minus 8 kommer från temperaturen då druvorna är skördade och pressade. Metoden ger en mycket koncentrerad druvmust med hög koncentration av fruktsocker och en frisk syra.

Vingården belägen mellan två stora sjöar erbjuder kalla vintor och varma somrar. Ett klimat som enligt dem gör det möjligt att tillverka enastående vinäger och verjus från våra druvor.

Det var som ett kul experiment vinmakaren på gården provade att göra vinäger på deras isvin. Idag uppgår sortimentet av 9 olika vinägersorter och 3 olika vejus. På gården odlas också bland annat tomat och äpplen som används som smaksättare i produkterna Veget8 och Apple8. Gården har även samarbete med en lokal lönnsirapsproducent som används i deras Maple8 vinäger och Maple Brix8 verjus.

Vi på Werners är mycket stolta över att kunna erbjuda våra kunder unika kvalitetsprodukter från Minus 8



De Nigris

Tredje generationens vinägerproducent av balsamvinäger från Emilia Romagna. Trots att företaget idag är en internationell organisation har man alltid värnat hårt om hantverket och den passion som funnits genom generationerna. Kunskap man skapat sig genom åren är något man är mycket stolt över.

De Nigris alla vinäger är minst garanterade enligt IGP certifiering men har även flera produkter i högsta klassen DOP.



Delouis

Delouis är ett anrikt företag från Bordeaux, Frankrike specialiserat på produktion av premiumprodukter av bland annat vinäger och senap. Verksamheten har rötter ända tillbaka till 1885 och startades med grundidén att producera vinäger från granngården. Nuförtiden ligger huvudkontoret i Champsac i västra Frankrike. Delouis har sedan sin start skapat sig en gedigen erfarenhet av traditionellt mathantverk och gastronomisk expertis. Företaget är känt för sin kvalitet och för att erbjuda produkter uppskattade av kockar och matälskare världen över.

Delouis vinäger tillverkas med traditionella metoder och naturlig jäsning för att bevara så mycket smak och karaktär som möjligt från vinet och cidern. Lagring filtrering och förpackning följer också strikta regler.

I Werners sortiment hittar du förutom högkvalitativ vinäger också verjus från Delouis.



Huilerie Beaujolais

Huilerie Beaujolais startade 1981 av Jean-Marc i bakutrymmet till en järnaffär i den södra regionen av Bourgogne. Från början som utmaning att återuppliva en gammal kvarn från 1800-talet. 1987 blev den säsongsbetonade aktiviteten med att göra olja och vinäger en heltidsverksamhet. Med åren har Jean Marc utvecklat sin verksamhet i volym och produktion men samtidigt bevarat produkternas hantverksmässiga karaktär.

En stor del av produktionen än i dag är nötoljor men även vinäger spelar en viktig roll för verksamheten. Huilerie Beaujolais fokuserar på att producera autentiska vinäger, gjorda på ett traditionellt sätt men har också ett brett sortiment av smaksatt vinäger av fantastisk kvalitet så som kalamansvinäger och hal-lonvinäger.

Olis de catalunga - unio

Olis de catalunya och deras varumärke Unió kommer från Katalonien i Spanien. Unió grundades i staden Reus 1942 som "Unión de Cooperativas del Campo de la Provincia de Tarragona". Olis de Catalunya som moderbolag är idag marknadsledande företag i Spanien på olivolja.

Företaget producerar idag både vinäger och olivolja. Nyckeln till Unió's högkvalitativa vinäger är tillverkningen med Schützenbach-metoden, upptäckt av den tyske vetenskapsmannen Johan Sebastian Schützenbach 1823. Unió är idag ensamma som vinägerproducent i att använda metoden som är en mycket långsam process och som enligt Unió beidrar till att fånga upp karaktärerna i det vin och cider man använder på ett unikt vis. Olis de catalunya är känd för sin balsamvinäger och producerar 10 vinäger gjorda på olika druvsorter som: Cabernet Sauvignon, Merlot och Moscatel men också cidervinäger på gröna äpplen.



Videsan - Sherryvinäger

Videsan grundades under det tidiga 70-talet av Moisés Monge. Monge var en vinagent med många kontakter som uppfattade en brist på lokalt producerad vinäger i området kring Jerez. Företaget är det första att uteslutande tillverka sherryvinäger och stöds av "Denominación de Origen" kvalitetscertifikat.

Vinägern tillverkas på sherryvin vilket är på druven palomino och produceras och lagras med solerametod på samma sätt som vinet Sherry med minst 6 månader på ekfat.

En av Werners riktiga höjdare när det gäller vinäger.



Bouteville

Compagnie de Bouteville är beläget i staden Cognac i sydvästra Frankrike. Sedan 1700-talet har man i regionen även tillverkat vinäger genom att lagra sitt vin på ekfat som tidigare använts till konjak.

Idag är Bouteville mest kända för sin lyxiga balsamvinäger, men tillverkar även annan vinäger och soja av hög kvalitet. Till alla produkter används lokalt skördade och noga utvalda druvor av sorten Ugni Blanc. Innan det är dags att tappa produkterna på flaska lagras de i konjakstunnor av ek. Vid tillverkningen av tunnorna eldas insidan av för att göra dem täta och hållbara. Beroende på hur länge träet utsätts för eld skapas olika aromer, det är dessa som ger Boutevilles vinäger sin runda och helt unika smak.

Bouteville använder många gamla traditionella hantverksmetoder, och även om vissa delar blivit moderniserade så är produkternas DNA och smakar de samma som alltid.



Kan vi hjälpa dig?

Har du fler frågor och funderingar kring vinäger, våra andra produkter, önskar tips eller råd på användning eller allmänt frågor kring mat och gastronomi, tveka inte på att höra av dig. Vi finns här för er!

Jimmi Eriksson, Årets Kock 2016 ger 5 tips med vinäger

1. Champagnevinäger är nog den vinäger jag använder mest. Som i en vinägrett så är den hjälten. Den har en mild och härlig syra som inte tar över.
2. Balsamvinäger har en balanserad och fin sötma som passar perfekt till lagrad ost och peppriga sallader som rucola.
3. Minus 8 vinäger en lyxig och ekfatslagrad vinäger som ger det lilla extra till din rödvinssås. Det måste du testa!
4. Dragonvinäger har en intensiv och balanserad dragonsmak som passar perfekt till bea, men framför allt till en tunt strimlad kålsallad.
5. Alltid när jag lagar gräddsås, hemma eller på krogen, avslutar jag med sherryvinäger. Det blir helt fantastiskt.



Art.nr	Kategori	Benämning	Beskrivning	Doft	Smaktoner
11137	Balsamvinäger	Balsamvinäger IGP	Mörk och mustig vinäger med söta toner av torkade plommon, gula russin och cederträ. Den består av druvmust som lagrats långsamt på ekfat och får därför den unika fylliga rundheten som just balsamvinäger har. Ger ett djup i grytor, dressingar och såser. Marinera gärna fågel, fisk eller grönsaker tillsammans med lite honung. En usprungsskyddad balsamvinäger med en klassisk tillagningsmetod. Balsamvinäger är en druvmust som lagrats på ekfat och sedan tillsätter man vinäger eller beroende på sort så kan man också vinägerjäsa musten naturligt. Den är oftast gjord på druvorna lambrusco och trebbiano.	Mörka bär apelsinest	katrinplommon ekfat russin mandel körsbär
				Fruktighet  Bitterhet  Upplevd syra  Upplevd sötma  Blommighet  Fyllighet 	
11138	Balsamvinäger	Condimento Bianco	Balanserad mogen och frisk vinäger gjord på druvmust från vita druvor som varmsamt fått lagrats på ekfat och en fin vitvinsvinäger. Musten ger den en rund sötma som gör den idealisk för smaksättning till fisk fågel grönsaker och pasta. Den bästa ingrediensen för att ge lite "bett" i en mocktail eller andra drinkar.	krusbär vita vinbär hö	Vita vinbär galiamelon fläder krusbär
				Fruktighet  Bitterhet  Upplevd syra  Upplevd sötma  Blommighet  Fyllighet 	
11142	Balsamvinäger	Balsamvinäger Tradizionale	I 25 år har denna druvmust lagrats på ekfat i området Modena i Italien. En helt naturlig metod som bildar vinägern naturligt från musten. Denna metod och dessa år ger denna skatt en fantastisk fyllig och djup smak med en excentrisk sötma. Den här toppar du dina finaste råvaror med, eller doppar ditt godaste bröd i. Carpaccion, tomaten och osten når helt nya nivåer av gastronsk eufori.	Muscovado hasselnot tobak läder	Brända mandlar russin mörk choklad
				Fruktighet  Bitterhet  Upplevd syra  Upplevd sötma  Blommighet  Fyllighet 	
11525	Balsamvinäger	Balsamvinäger reserve	Motsvarigheten till en lagrad balsamvinäger, fast från Frankrike. Komplex och kraftfull smak med noter av aprikos och torkad frukt som påminner om åldrad Cognac och Portvin. En mångsidig vinäger som passar utmärkt till smaksättning av såser, deglacering av kött och skaldjur men även i dressingar och cocktails. Ett tips från oss är att använda den till carpaccios, råbiffar eller varför inte för att smaksätta er nästa vilträtt.	Moget apelsinskal gummi plommon	cognac torkad frukt
				Fruktighet  Bitterhet  Upplevd syra  Upplevd sötma  Blommighet  Fyllighet 	

Art.nr	Kategori	Benämning	Beskrivning	Doft	Smaktoner
11301	Druva	Banyulsvinäger	Det ganska söta röda banyulvinet har lagrats på ekfat i fyra år och när den sedan blivit vinäger har den fått lagrats ett år till. Med den höga syran som den bjuder på så uppfattar man inte att den är så söt som man kan tro. Den har intressanta karaktäristiska smaker så som valnöt, mandel och vanilj. Använd till tartar, dressingar och desserter med choklad och mörka bär.	Ekfat gran moget apelsinskal	Ekfat banan malt vanilj mandel
			Fruktighet  Bitterhet  Upplevd syra  Upplevd sötma  Blommighet  Fyllighet 		
11302	Druva	Cabernet Sauvignon	En mycket fruktig och fyllig vinäger med hög syra. En druvbestämd vinäger som ger den cabernet Sauvignon typiska karaktärer så som svartvinbär blyerts ceder och gräs. Passar till vinegretter, ostron, smaksätta såser, gryter och inläggningar. Ett tips är att lägga i några droppar på dina syrade grönsaker för extra fyllighet och djup.	Vinikum bär ängssyra blyerts	Svarta vinbär blyerts taniner vinegum
			Fruktighet  Bitterhet  Upplevd syra  Upplevd sötma  Blommighet  Fyllighet 		
11303	Druva	Chardonnayvinäger	En mycket fruktig, fyllig och mild vinäger. Otroligt finstämd och ger en viss smörighet precis som en klassisk Chardonnay gör. Passar till fisk, skaldjur, vinegretter, smörsåser och desserter med rabarber och jordgubbar.	Kåda mandel sött	Vingummi mandelmassa päron
			Fruktighet  Bitterhet  Upplevd syra  Upplevd sötma  Blommighet  Fyllighet 		
11304	Druva	Merlotvinäger	Fruktig och söt druvbestämd vinäger som har lagrats 6 månader på ekfat, vilket ger den en vaniljton men har också den typiska merlot karaktären av plommon björbär och blåbär. Otroligt rund och fyllig. Använd med nötkött, vinegretter och marinader. Ett tips är att smaka upp din bärkompott eller varför inte droppa i några droppar i din sås	Mörka bär hallon	Fruktiga syltade bär färsk jordgubb kåda
			Fruktighet  Bitterhet  Upplevd syra  Upplevd sötma  Blommighet  Fyllighet 		

Art.nr	Kategori	Benämning	Beskrivning	Doft	Smaktoner
11403	Druva	Sherryvinäger	Sherryvinäger tillverkad med den klassiska solera metoden när flera årgångar blandats med varandra. Ekfatslagrad 6 månader som ger den en sötma och hög syra. Passar till ostron, fisk, skaldjur, vinegretter, såser och grönsaker. Testa att smaksätt din vitvinsås eller majonnäs. Jerez är Sherry på spanska. Jerez-Xeres är en ursprungskyddad sherry dvs. som är bunden till en plats, andalusien i Spanien.	Torkade russin ekfat karamell	Sötlakrits russin citron
			Fruktighet  Bitterhet  Upplevd syra  Upplevd sötma  Blommighet  Fyllighet 		
11404	Druva	Sherryvinäger Reserva	Sherryvinäger tillverkad med den klassiska solera metoden när flera årgångar blandats med varandra. Ekfatslagrad 2 år vilket ger den en mild söt och fyllig smak. Passar till ostron, vilt, vinegretter, såser och grönsaker. Testa att smaksätt din buerre blanc eller droppa några droppar på din carpaccio. Jerez är Sherry på spanska. Jerez-Xeres är en ursprungskyddad sherry dvs. som är bunden till en plats, andalusien i Spanien.	Torkad frukt pecannöt arrak	karamelliserad pekannöt torkad frukt
			Fruktighet  Bitterhet  Upplevd syra  Upplevd sötma  Blommighet  Fyllighet 		
11501	Druva	Champagnevinäger	Vitvinsvinäger gjord på druvor från Champagne-Ardenne området. För att få en lite djupare smak har den lagrats 1 år till perfektion för att få fram de lite rundare smakerna än vad en vanlig vitvinsvinäger har. Den har en krispig syra med toner av äpple hö och druva	ananas ekfat päron	Pärlande druva äpple mogen sötma
			Fruktighet  Bitterhet  Upplevd syra  Upplevd sötma  Blommighet  Fyllighet 		
11502	Druva	Rödvinsvinäger 5 L	Fransk rödvinsvinäger fruktig och hög syra gör den till en klassisk smaksättare i köket. Med smaker av röda bär ger den ett piggt uttryck och passar perfekt till marinader, såser, dressingar och inläggningar. Eftersom den är på dunk vill man lätt kalla den basvinäger, men vi säger att den är mer än bara så och har det lilla extra!	Röda bär lime	Bärig hallon krusbär havtorn
			Fruktighet  Bitterhet  Upplevd syra  Upplevd sötma  Blommighet  Fyllighet 		

Art.nr	Kategori	Benämning	Beskrivning	Doft	Smaktoner
11508	Druva	Vitvinsvinäger 5 L	Fransk vitvinsvinäger fruktig och hög syra gör den till en klassisk smaksättare i köket. Med smaker av gröna druvor och citrus ger den ett piggt uttryck och passar perfekt till marinader, såser, dressingar och inläggningar. Eftersom den är på dunk vill man lätt kalla den basvinäger, men vi säger att den är mer än bara så och har det lilla extra!	Äpple citrus	Rund men frissig citrussyra
			Fruktighet  Bitterhet  Upplevd syra  Upplevd sötma  Blommighet  Fyllighet 		
11200	Minus 8	Vinäger apple8	Handgjord, hantverksmässigt tillverkad äppelcidervinäger från Canada. ett otroligt djup sötma men samtidigt fräsch smak som leder sinnena till Granny smith men även en fyllig kola. Den perfekta smaksättaren för att få en balanserad sötma, exemplarisk i drinkar, mocktails eller med gin eller whiskey. Till desserter passar den för att ge en sista touch i desserter med äpple mandel och ljus choklad.	Äpple omogen jordgubb mörka bär	Svarta vinegum Tarte tatin moget äpple
			Fruktighet  Bitterhet  Upplevd syra  Upplevd sötma  Blommighet  Fyllighet 		
11215	Minus 8	Vinäger IP8 beer	"En vinäger gjord med humle och med tydlig karaktär av IPA (India Pale Ale). IP8 är tänkt att användas färskt, som öl. Den är gjord i små satser för att bevara sin friskhet. Rik söt och balanserad smak. Först finns det intensiva smaker av rostat korn och söt karamell, därefter följer övermogen ananas, söt grapefrukt, kex och rostade pinjenötter. På slutet känner man en långvarig och komplexsmak av jasminte, melon, apelsin och misonoter. Perfekt till långkokt, grillat kött och friterad fisk. Förtjänar gärna lite upphettning för att aromerna ska frigöras"	Plommon eucalyptus selleri malt	malt vörtbröd jasminte gula russin melon
			Fruktighet  Bitterhet  Upplevd syra  Upplevd sötma  Blommighet  Fyllighet 		
11515	Minus 8	Vinäger minus8	Druvorna skördas när det är -8 grader och därefter gör man isvin som sedan fermenteras till vinäger. Minus8 är gjord enligt Solerametoden med fat från 1997. Detta elixir har en djup söt och komplex smak, likt inga vinäger i världen alls. Här känner vi plommon, tropisk frukt, kola, sherry och en helt otrolig ihållande sötma och fyllighet. Den passar utmärkt till ostron pilgrimsmussla, tartar, ostar och desserter som t.ex cheesecake och glass.	Russin rom ceder ros	Gula russin plommon fikon läder vinegum
			Fruktighet  Bitterhet  Upplevd syra  Upplevd sötma  Blommighet  Fyllighet 		

Art.nr	Kategori	Benämning	Beskrivning	Doft	Smaktoner
11511	Minus 8	Vinäger concord 8	"Handgjord vinäger gjord på de mörka saftiga concorddruvorna. Saftig, bärig karaktär med mild syra. Toner av mörka bär, sylt, mogen banan och smultron. Kan med fördel användas till förrätter och desserter med vit choklad eller mjölkchoklad. Även utmärkt tillsammans med till exempel rödbetor och getost."	Smultron örter vinegum skaldjur	Svartvinbär smultron vinegum blommigt
				Fruktighet  Bitterhet  Upplevd syra  Upplevd sötma  Blommighet  Fyllighet 	
11517	Minus 8	Vinäger Vege8	Producerad av Cabernet Franc Eiswein och Romatomater (plommontomater). Komplex doft av soltorkade tomater, körsbär, hallon och örter. Smaken är lätt söt med tydlig syra och mogna tomater. Därutöver en lätt kryddig smak med toner av gurka och mango. Passar utmärkt till kött, fisk och vegetariska rätter. Liksom andra minus8-produkter är Vege8 den perfekta smaksättaren till såser, dressingar och marinader. Tillsätt en skvätt Vege8 för att förhöja smaken i ugnrostade grönsaker, karamelliserad lök, pommes frites eller soppor (som grönsaks, minestrone eller fransk löksoppa) samt såser och kryddor, som bbq-sås, salsa eller hemlagad ketchup	Tomat hö mörka bär	Vegetal umami tomat järn mango
				Fruktighet  Bitterhet  Upplevd syra  Upplevd sötma  Blommighet  Fyllighet 	
11518	Minus 8	Vinäger L8 Harvest	Producerad av både sent skördade och frysta Vidaldruvor. Ett riktigt hantverk! Bärnstensfärgad. Fruktig och fräsch karaktär. Väldigt bra balans mellan syra och sötma, med smaker som honung, råsocker, citrusskal, godismelon, mogen ananas och kola. Utmärkt som smaksättare av grillad fisk, skaldjur och fågel, men även frukt och grönsaker. Smaksätt din Consommé, soppa eller deglasera med den.	Passionfrukt yuzu kola	Smörig karamell jalapeno godismelon lagerblad
				Fruktighet  Bitterhet  Upplevd syra  Upplevd sötma  Blommighet  Fyllighet 	
11202	Smaksatt	Dragonvinäger	Mild och finstämd fransk vitvinsvinäger smaksatt med färsk dragon. En tydlig smak av dragon och örtighet ger smak åt bearnaisesås, vinegrett, sallader med tydlig avsändare.	Dragon lakrits ek	Dragon gräs ekfat
				Fruktighet  Bitterhet  Upplevd syra  Upplevd sötma  Blommighet  Fyllighet 	

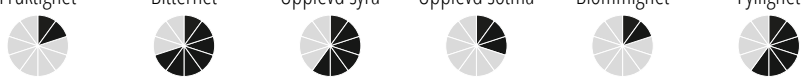
Art.nr	Kategori	Benämning	Beskrivning	Doft	Smaktoner
11205	Smaksatt	Schalottenlökvinäger	Fransk vitvinsvinäger smaksatt med hel schallottenlök. Vinägern har en hög syra och en umamitouch från löken som gör den till en exemplarisk smaksättare till t.ex ostron, vinegretter och fisk	Lök gräslök druva	Lök umami hög syra
				Fruktighet  Bitterhet  Upplevd syra  Upplevd sötma  Blommighet  Fyllighet 	
11234	Smaksatt	Kalamnsivinäger	Kalamansi är en citrusfrukt från sydost asien som liknar en lime men smakar lite mer som en blandning av citron och mandarin. Denna vinägern har en mycket stark smak av just denna frukt. Detta gör den till en fantastisk smaksättare där en citrustouch behövs. Prova kalamnsivinägern i majonnäsen, cevichen eller tillsammans med hallondesserter och drinkar.	Citronverbena Mandarin	Kalamnsi mandarin citronkola
				Fruktighet  Bitterhet  Upplevd syra  Upplevd sötma  Blommighet  Fyllighet 	
11235	Smaksatt	Hallonvinäger	Fantastisk fransk vinäger smaksatt med hallonjuice som ger den en mycket tydlig smak av hallon. Använd den till anka, getost, lagrad hårdost, sallader, drinkar och desserter. I rätter med mycket fett så som majonnäs och anklever passar den ypperligt som ett piggt inslag.	Hallon hallonbåtar sylt	Gelehallon hallonsylt nyponros
				Fruktighet  Bitterhet  Upplevd syra  Upplevd sötma  Blommighet  Fyllighet 	
11237	Smaksatt	Mangovinäger	Fransk vinäger smaksatt med mangopuré. Med dess tydliga smak av mango ger den ett mycket fruktigt intryck med en underbar känsla av fyllighet och sötma. Funkar till kompot och salsa. Smaksättare i desserter och en given favorit till den mexikanska maten. Ett tips är att kombinera den med all form av chili där den balanserar hettan på ett jättefint sätt.	Mango passion nypon	Mogen mango nypon kokosvatten lime
				Fruktighet  Bitterhet  Upplevd syra  Upplevd sötma  Blommighet  Fyllighet 	

Art.nr	Kategori	Benämning	Beskrivning	Doft	Smaktoner
11238	Smaksatt	Körsbärsvinäger	Denna franska körsbärsvinäger är förstärkt med koncentrerad körsbärsjuice som ger din rätt en härlig körsbärssmak. Eftersom det endast är naturliga smaker i den så får smaken en elegans och genuint djup. Ha den i drinkar, smaksatt fågel, råbiff, såser som behöver ett runt djup eller varför inte toppa din dessert med den. Ett tips är att ha den på sallad med mycket gröna blad.	Drottningssylt hallon körsbär	Körsbär bittermandel hallonsylt
				Fruktighet Bitterhet Upplevd syra Upplevd sötma Blommighet Fyllighet	
11524	Smaksatt	Vinäger rökig	Hantverksmässigt producerad vinäger med viss rökighet. Rökigheten kommer från lagringen på eldade ekfat. Vinägern är gjord på Ugni Blanc druvan och produceras i Cognacdistriktet i Frankrike. En utmärkt vinäger för deglacering, smaksättning och som, med fördel, förhöjer fisk-, skaldjurs- och köttträtter.	Effat vanilj bittermandel	cognac mörka bär cederträ
				Fruktighet Bitterhet Upplevd syra Upplevd sötma Blommighet Fyllighet	
61163	Smaksatt	Tryffelbalsamvinäger	Exklusiv balsamvinäger från Plantin, smaksatt med svart tryffelarom. Droppa några droppar på din pasta, tartar eller risotto. Passar till svamp, fågel nötkött och vilt	Tryffel svamp karamelliserat socker	Tryffel jordärtskocka katrinplommon svamp
				Fruktighet Bitterhet Upplevd syra Upplevd sötma Blommighet Fyllighet	
11526	Smaksatt	Honungsvinäger	Hantverksmässigt producerad vinäger med tydlig sötma från honung. Innehåller 16% honung från Charentes i Frankrike och produceras i Cognac, lagrad på ekfat. En utmärkt vinäger som framhäver en balanserad sötma och syrlighet vid deglacering, smaksättning och som, med fördel, förhöjer desserter, fisk-, skaldjurs- och köttträtter.	Honung bivax äpple	Honung bivax cognacsfat kola citrus
				Fruktighet Bitterhet Upplevd syra Upplevd sötma Blommighet Fyllighet	

Art.nr	Kategori	Benämning	Beskrivning	Doft	Smaktoner
11218	Verjus	Verjus Maple brix	Den finaste lönnssirapen från Québec blandas med minus8 druvorna och bildar detta elixir. Flera sorter av premium Minus 8-druvor handplockas medan de är omogna, och i flera steg under mognadsprocessen. Druvjuiceblandningen som görs av dessa druvor får då en fantastisk syra, det trots att den inte innehåller någon vinäger. För att balansera syran så har verjusen blandats med den bästa av lönnssirap. En elegant smak av lönnssirap, toner av mango, vit persika och lite örter. Detta gör den till en magisk smaksättare för både salta och söta rätter och till drinkar. Bröduppuding, crudo, crudité och chokladmousse kommer att ta dig till sjunde himlen om du smaksätter med denna Verjus!	Lönnssirap kåda cederträ	Lönnssirap karamell mango persika sötlakrits
			Fruktighet  Bitterhet  Upplevd syra  Upplevd sötma  Blommighet  Fyllighet 		
11310	Verjus	Druvmust Verjus	Juice från gröna omogna franska druvor gör denna druvmust till en perfekt balanserad syra då sockermognaden på druvan inte hunnit kicka in än. Därför använder man den på rätter där man vill ha något annat än citron, vin och vinäger. En fin välstämd och fruktig must som passar till holladaise, fisk carpaccio, majonnäs och drinkar.	Gröna druvor äpple blommigt	Friskt äpple fläder vita vinegum
			Fruktighet  Bitterhet  Upplevd syra  Upplevd sötma  Blommighet  Fyllighet 		
11509	Verjus	Verjus 8brix red	Must på Minus8 "Icewine" druvor. Premiumvindruvor handplockas med fem intervaller mellan augusti då de är syrliga och omogna, till januari då de är söta. Att man blandar är för att skapa den perfekta balansen mellan syra och sötma samt att fånga druvans alla smaker, vilket ger en mycket fyllig och fantastisk druvmust. Man kan känna körsbär tranbär och syrligt godis. använd i majonnäs, inläggning av frukt, bläckfisk och drinkar.	Krusbär rabarber tomat	Krusbär tranbär syrlig rabarber tomat
			Fruktighet  Bitterhet  Upplevd syra  Upplevd sötma  Blommighet  Fyllighet 		
11514	Verjus	Verjus 8 brix white	Must på Minus8 "Icewine" druvor. Sauvignon blanc druvor handplockas med fem intervaller mellan augusti då de är syrliga och omogna, till januari då de är söta. Att man blandar är för att skapa den perfekta balansen mellan syra och sötma samt att fånga druvans alla smaker, vilket ger en mycket fyllig och fantastisk druvmust. Den smakar lite som ett vitt vin men lite syrligare. Så den kan användas som dryck men är också perfekt som smaksättare till t.ex holladaise majonnäs, fisk och skaldjur.	Grönt gräs sauvignon blanc aprikos	Syrligt godis, örtigt, frissigt och piggt
			Fruktighet  Bitterhet  Upplevd syra  Upplevd sötma  Blommighet  Fyllighet 		

Art.nr	Kategori	Benämning	Beskrivning	Doft	Smaktoner
11242	Äpple	Cidervinäger	Ekfatslagrad cidervinäger med en fruktig härligt syrlig äppelsmak. Passar till grönsaker, kyckling, fläskkött, linser. Smaksätt gärna din buljong med den för att få en fylligare och piggare smak.	tarte tatin vanilj	Ingrid marie tarte tatin brynt smör karamell
			Fruktighet  Bitterhet  Upplevd syra  Upplevd sötma  Blommighet  Fyllighet 		
11207	Äpple	Äppelcidervinäger	Äpplena från Normandie ger denna cidervinäger en djup smak med hög syra. Använd den till vinegretter, bönor, ljus kött och marinader.	Grönt äpple guul tomat	Ingrid Marie citron hallon
			Fruktighet  Bitterhet  Upplevd syra  Upplevd sötma  Blommighet  Fyllighet 		
11309	Äpple	Äppelvinäger	Granny smith äpplet mötte vinägerdjupet och blev denna fantastiskt friska och syrliga vinäger. En balsamvinäger som lovar en häftig äppelsmaksättning till t.ex fågel, fisk och fläskkött. Använd till din tarte tatin eller andra äppeldessarter. Ger fyllighet åt dina mocktails.	Granny smith bubbelgum te	Granny smith vinegum
			Fruktighet  Bitterhet  Upplevd syra  Upplevd sötma  Blommighet  Fyllighet 		
111	Övrigt	Risvinäger	En självklar flaska i det japanska köket. Vinägern är gjord på ris, vilket ger den möjlighet att ge rätterna en ordentlig syra utan att ta över rättens andra aromer och smaker. Smaken är frisk, lite frissig men störst roll spelar syran. Toner av ris och jasmine kan florera. Perfekt för sushiriset, dipsåser med t.ex soja, bra till sallader där man vill att råvarornas arom ska träda fram mer. Ett tips för att balansera den är lite sötma och en färsk ört, t.ex koriander	Ris jasmin	Ris krusbär vinbär
			Fruktighet  Bitterhet  Upplevd syra  Upplevd sötma  Blommighet  Fyllighet 		

SORTIMENT

Art.nr	Kategori	Benämning	Beskrivning	Doft	Smaktoner
133	Övrigt	Chinkiang vinäger svart	En svart risbaserad vinäger som är en viktig ingrediens i kinesisk matlagning. Smakerna är komplexa, kraftiga med rökiga toner. Används med fördel i dippsåser till dumplings, som smaksättning i nudelrätter eller till salladsdressingar	Rostad malt soja ris skog	Svamp kaffe jasminris soja
			Fruktighet Bitterhet Upplevd syra Upplevd sötma Blommighet Fyllighet 		



**Det självklara valet av premiumprodukter
som gör stor skillnad i köket**

