

БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ УКСУС

Несмотря на свое название бальзамический уксус, значительно отличается от других пищевых уксусов. Изготавливают его из виноградного сусла – сок свежего винограда уваривают до густоты темного сиропа, затем этот сироп выдерживают в деревянных бочках. Срок созревания уксуса минимум 3 года, а лучшие его сорта выдерживают до 50 лет.



На протяжении этого времени его переливают в бочки все меньшего объема, сделанные из разного дерева. Используются бочки трех видов: самые большие — из тутового дерева, средние — из каштана и вишни, а маленькие — из ясеня и дуба. В итоге из 100-литровой бочки получается не более 15л бальзамического уксуса. Понятно, что такой продукт не может быть широко распространенным и дешевым.



20° Anniversario

Casa Rinaldi

Производство бальзамического уксуса всегда было привилегией ограниченного круга семей. У каждой семьи свои «секреты» приготовления бальзамики.



Семья Rinaldi, еще в XVI веке начала производство традиционного бальзамического уксуса из Модены, используя и передавая с поколения в поколение уникальные вековые традиции и рецепты. Высокое качество бальзамики Casa Rinaldi подтверждено сертификатами консорциума Consorzio dei Produttori dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, и такими высокими наградами, как «Гастрономический Оскар» и «Трофей 20-летнего».

УКСУСЫ БАЛЬЗАМИЧЕСКИЕ V.I.P.



25 лет выдержки
из Модены



12 лет выдержки
из Модены



5 лет выдержки
из Модены

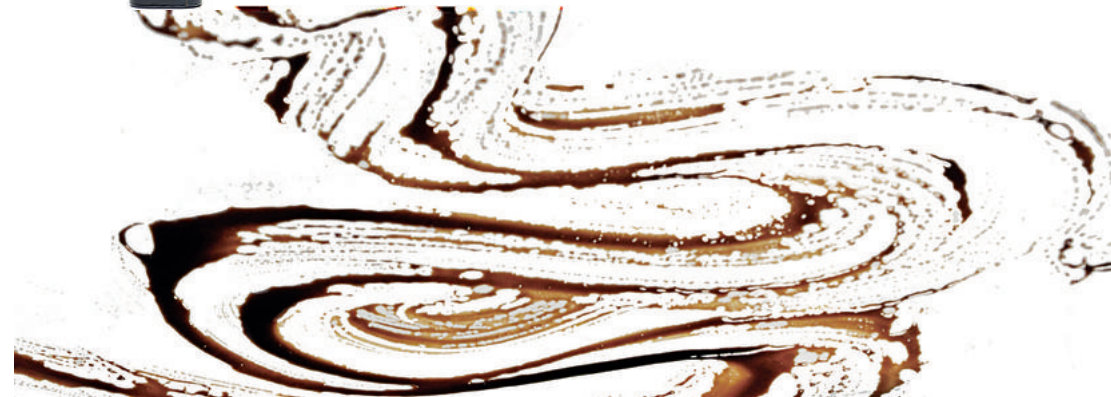
Бальзамический уксус Casa Rinaldi — наиболее изысканный, богатый вкусовыми обертонами и традиционно дорого ценящийся среди пищевых уксусов. Он имеет темно-коричневый цвет, сложный аромат, естественный кисло-сладкий вкус виноградного сока, обогащен привкусом древесины бочек.

Уксус бальзамический «Священное сусло» (Extra Premium Class)

Готовят из сусла сортов винограда, выращенных в области Эмилия-Романия.

Выдерживают в дубовых бочках 4 года.

Он имеет насыщенный, блестящий темно-коричневый цвет, приятный резкий запах и мягкий терпковатый вкус.



Существует также упрощенная версия бальзамики – промышленный бальзамический уксус. Он имеет более светлый цвет и отличается по вкусовым характеристикам. Изготавливается такой уксус, на основе уксуса из красного вина в который добавляют сироп из виноградного сусла. Отличие красной, синей и черной этикеток заключается в количестве содержания концентрации виноградного сусла и срока его выдержки. От этого также зависит типичная сладость конечного продукта.



Красная и черная этикетка – имеет сладковатый вкус, с добавлением виноградного сусла, выдержанного 2 года.



Синяя этикетка – имеет менее сладкий вкус с добавлением виноградного сусла, выдержанного 1 год.



Уксус бальзамический из Модены, черная этикетка. Для удобства в использовании имеет крышечку спрей.

Этот доступный для широкого покупателя уксус достаточно приятен на вкус и ароматен, он превосходно используется как приправа к салатам, для маринадов и как ингредиент кулинарных рецептов. Многие любят использовать бальзамический уксус с Модены для приготовления консервации, поскольку он придает блюдам особый острый вкус и аромат.

ПРЕДСТАВЛЯЕМ НОВЫЙ ПРОДУКТ:

CREMA DI BALSAMICO.

Крем из бальзамического уксуса – это заправка на базе бальзамического уксуса из Модены, которая приготовлена путем выпаривания воды и, тем самым, концентрации сахара при загустении продукта. Новая технология производства ничуть не уничтожает ни роли, ни аромата, ни вкуса бальзамики по сравнению с традиционным aceto di balsamico. Таким образом, мы получаем продукт высочайшего качества за приемлемую цену.



Бальзамический крем – это очевидно самый универсальный продукт линии бальзамики Casa Rinaldi. Он может быть использован как приправа к любому блюду (мясо, рыба, птица, овощи, фрукты, десерты...)

В нашем ассортименте есть крема классические (белый, черный, розовый), а также крема с добавками инжира, черешни, клубники, апельсина, лесных ягод и даже с белым трюфелем.



Все эти новинки способны дополнить вкус Ваших любимых блюд, помочь в создании новых интересных рецептов, удивить Вас и Ваших гостей!

Без бальзамического уксуса или крема сегодня не работает ни один уважающий себя шеф-повар. Он хорош во всех блюдах от закусок до десертов.

Всего несколько капель, добавленных в готовое блюдо, не изменят его вкус, а наоборот, ярче подчеркнут ароматы всех ингредиентов, и оттенят их собственными сладковатыми нотками.



Салат средиземноморский с бальзамическим уксусом Священное сусло



Форель под сыром с бальзамическим кремом со вкусом апельсина



Пармезан с виноградом и бальзамическим кремом



Инжир с мороженым и бальзамическим кремом



Утка с яблоками и бальзамическим кремом со вкусом черешни



Говядина со шпинатом и классическим бальзамическим кремом



Клубничное карпаччо с бальзамическим кремом



Декорирование бальзамикой принесет нотки современности в любой приготовленный Вами кулинарный шедевр!

Экспериментируйте на здоровье!

Buon appetite!

Приятного аппетита!



Паста Ферро с садовыми овощами и белым классическим бальзамическим кремом



Бальзамико никогда не подвергают тепловой обработке, которая убивает богатство его вкуса

