

# Vinaioli

## Mosto Cotto Caramellizzato



Samenstelling	Langzaam gekookte druivenmost (Grillo, Catarratto en Inzolia)
Kleur	Amber tot bruin
Geur	Intens, druivenkompot
Smaak	Zoet, complex, caramel, zachte tannines
Suikergehalte	750 - 800 g/l
Alcohol	<b>Bevat geen alcohol!</b>
Schenktemperatuur	15-20 °C
Schenken bij	Oudste gekende zoetstof voor alle desserts, fruit en vleesgerechten. Fantastisch bij verse ricotta.

Vinaioli

Magazijn:  
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt  
[www.vinaioli.be](http://www.vinaioli.be)

KWART gcv

Karel Wilmots  
+32 (0)495 380382  
[karel@vinaioli.be](mailto:karel@vinaioli.be)