

Mostocotto



「ぶどう煮詰め液」へのこだわり

モストコットってなあに？

ぶどうを圧縮した果汁を「モストmost」といいます。

ワインはこのモストをアルコール発酵させて作るお酒です。

発酵させずに煮詰めた状態を「モストコット Most cotto」といいます。

糖度が60度あり、これがバルサミコ酢の原料となるものです。

なでしこ農園では、製造工程で絞ったぶどう果汁が

半分以下の量になるまで煮詰めます。

ワインを煮たような甘い香りを持つ大人

の甘味料としてイタリアでは親しまれています。

乳製品と相性がピッタリで、程よい酸味と滑らかな口あたりが好評です。

チーズとの
相性もピッタリ！



パンにつけて
食べてみて！



もちろん
ケーキ作りにも
お使いいただいで
おります

イチジクと
生ハムの
サラダにかけて
みても美味しいよ

