

M

Las reducciones MUI están formuladas para conseguir una suavidad de gusto y una cremosidad en la textura que las hace idóneas para su utilización en multitud de platos, tanto ensaladas y platos cocinados como postres, helados y dulces.

Su acidez final es menos de la mitad de la del vinagre de módena original, pero conserva el tono agradable y apetecible de éste. La experiencia del cocinero encontrará multitud de aplicaciones para todo tipo de platos, salados y dulces además de poder utilizarse en la decoración final de estos.

Este producto se ha elaborado utilizando vinagres de Módena de alta calidad, a los que se les han añadido ingredientes que consiguen una reducción en ácido acético, y un aumento de consistencia en el producto acabado final. Esto da como resultado, un producto suave en boca y manejable en su uso.

Modo de Empleo

Utilizar directamente en su cocina como ingrediente, decoración o ayuda en sus guisos de carnes, pescados y postres.

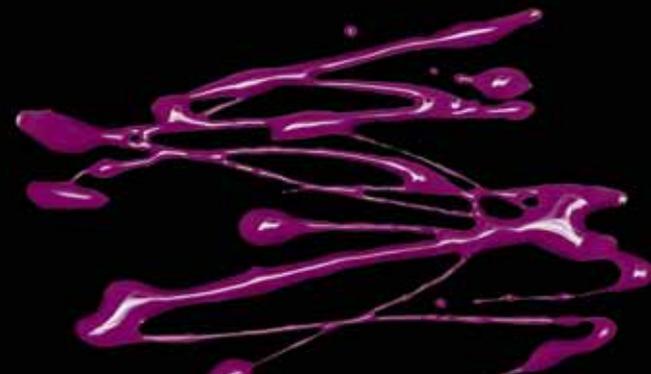


Conoce todos nuestros productos en
www.reducvin.com

mui

REDUCCIONES DE VINAGRES

Reducvin S.L.
Camino Valcaldera N°1
26540 Alfaro (La Rioja)
Spain · T. +34 941184764
www.reducvin.com



mui

REDUCCIÓN DE VINAGRE DE MÓDENA

Su formulación mantiene las características de un sabor y aroma fundamentales de **los mejores vinagres balsámicos de MODENA**, sin derivaciones a valores específicos.

SUGERENCIAS DE USO

Utilización para ensaladas directamente o bien en forma de vinagreta con aceite de oliva.

Pescados asados tipo rodaballos, lubinas, doradas, merluzas...etc.

Preparar una vinagreta con tres cucharadas de **reducción de vinagre de módena MUI**, una de aceite de oliva y batir. Añadir al pescado caliente directamente.

Postres, helados y dulces

Utilizar directamente para refrescar cocktail de frutas, fresas...etc.

Añadir una cucharada de **reducción de vinagre de módena MUI** a una cuajada, mezclar y añadir sobre la fruta. Los helados cremosos ganan en sabor con un ligero toque de reducción de **vinagre de módena MUI**.

INGREDIENTES

Vinagre balsámico de Módena, azúcar, jarabe de glucosa, almidón modificado de maíz y conservador (sorbato potásico).

200 ml e 



mui

REDUCCIÓN DE VINAGRE DE MÓDENA

A la Miel

El **añadido de miel** pura a su receta, lo dota de un dulzor y aroma característico que abre un mundo de utilidades gastronómicas de gran altura.

SUGERENCIAS DE USO

Vinagretas para ensaladas

Preparar batiendo tres cucharadas de **reducción de vinagre de módena a la miel MUI** con una de aceite de oliva. Utilizar directamente sobre la ensalada.

Vegetales a la plancha

Preparar batiendo tres cucharadas de **reducción de vinagre de módena a la miel MUI** con una de aceite de oliva y añadiendo una de zumo de naranja. Utilizar añadiendo a los vegetales.

Carnes a la parrilla

Utilizar para carnes a la parrilla o a la plancha, pintando por encima directamente después de asar en el momento de su utilización.

Postres, helados y dulces

Utilizar para cocktails de frutas, helados de vainilla, helados de fresa...etc.

INGREDIENTES

Vinagre balsámico de Módena, azúcar, jarabe de glucosa, miel (10%), almidón modificado de maíz y conservador (sorbato potásico).

200 ml e 



mui

REDUCCIÓN DE VINAGRE DE MÓDENA

Al aroma de Trufa

El **sabor del aroma de trufa** invita a su uso en la alta cocina, tanto en carnes como en vegetales, elevando el resultado final del plato.

SUGERENCIAS DE USO

Carnes a la plancha o a la parrilla

Batir tres cucharadas de **reducción de vinagre de módena al aroma de trufa MUI** con una cucharada de aceite de oliva y una cucharada de mostaza a la antigua (en grano). Usarlo como acompañamiento en una salsa al lado del plato caliente.

Parrilladas de vegetales

Utilizar el mismo aliño anterior eliminando la mostaza

Postres, helados y dulces

Utilizar para helados de chocolate, tartas de chocolate y productos dulces que contengan cacao bien solo o batido con una cucharada de nata.

INGREDIENTES

Vinagre balsámico de Módena, azúcar, jarabe de glucosa, almidón modificado de maíz, aroma de trufa y conservador (sorbato potásico).

200 ml e 

